HerZechef 🖕



POSTRES · VEGETARIANO

Cremoso de caramelo

6 raciones 265 kcal

Ingredientes

- **150 gr** de azúcar
- **150 ml** de nata líquida
- **100 gr** de mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	0,8 g
Grasas	18 g
Hidratos	26 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. Derretir el azúcar en una sartén a fuego medio hasta que esté dorado
2. Cuando el azúcar esté fundido, añadir la nata líquida
3. Sin parar el fuego, seguir mezclando hasta que la nata y el caramelo se integren
4. Volcar la mezcla sobre la mantequilla y mezclar hasta que la mantequilla se derrita e integre totalmente
5. Verter en un bol o recipiente y reservar en el frigorífico durante al menos 4 horas

RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar cualquier postre o dulce. También se puede tomar tal cual, con moderación.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 🖕
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto