

# CARAMELO LÍQUIDO CASERO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

ES MUY FÁCIL DE HACER Y ESTA MAS RICO QUE EL COMPRADO

## **Ingredientes para 10 personas :**

- 250 ML de AGUA HIRVIENDO
- 200 GR. de AZÚCAR
- UNAS CUANTAS GOTAS de LIMÓN

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Ponemos icazo en el fuego, con el azúcar y el limón, cuando tenga consistencia de caramelo, añadimos el agua hirviendo, hay que tener mucho cuidado de no quemarnos, la echamos a chorro con una mano, mientras con la otra no paramos de remover. Cuando tenga la consistencia deseada retiramos del fuego y dejamos enfriar, teniendo en cuenta que cuando se enfría espesa bastante, si queda demasiado espeso podemos poner un poco más de agua y volvemos a poner en el fuego.