CARAMELO LÍQUIDO CASERO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** David Neto



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 MI, 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.