Caramelo moreno

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
La proporción ideal sería: 250 ml. de agua por cada kilo de azúcar. Saca la calculadora si gustas.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g. de Azúcar
- un chorrito de Agua
- unas gotas de Zumo de limón

Preparación:

Paso 1

Calienta el azúcar en un cazo pequeño con un poco de agua y el zumo hasta que tenga punto de caramelo. Se observará que ha cambiado de color y de textura.