

CARAMELO NA CC



CONFEÇÃO

1. Lâmina de amassar/triturar

2. Colocar na taça o açúcar amarelo e o mel. Programar Velocidade 4, 40° por 7 minutos.

3. Adicionar a água. Programar Velocidade 4, 130° por 8 minutos. Sem tampinha de vapor.

4. Colocar num frasco de vidro e guardar à temperatura ambiente ou usar de imediato.

5. Ps- adaptado da receita de Joana Lopes

6. Foto: cristinatbernardo.blogspot.pt

INGREDIENTES

- 100G DE AÇÚCAR AMARELO
- 25G DE MEL FLORAL
- 50ML DE ÁGUA