

# CARAMELOS DA MADRINHA



## INGREDIENTES

- 315 G DE AÇÚCAR
- 80 G DE MANTEIGA COM SAL FRIA (EM PEQUENOS CUBOS)
- 200 ML DE NATAS FRIAS( USEM MESMO FRIAS, CRIA SEGURANÇA PARA A TEMPERATURA QUE VAMOS USAR)
- 2 COLHERES DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 1 COLHER DE SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

## CONFEÇÃO

1. Insira o misturador na taça, adicione todos os ingredientes e programe 50 minutos, 130 graus, velocidade 3 (sem tampa de vapor).
2. No fim do tempo programe 30 segundos, velocidade 3 (retira o excesso de ar e enchemos as formas mais facilmente).
3. Retire e encha as formas de silicone de bombons. Deixe arrefecer totalmente ou coloque 10 minutos no congelador e desenforme.
4. Pode igualmente deitar sobre um tabuleiro pequeno forrado com papel vegetal. Deixe arrefecer 30 minutos e corta em pequenos retângulos.
5. Se optar por cortar em cubos, no fim embrulhe em papel vegetal cortado em retângulos, rodando as pontas para fazer o efeito de rebuçados de compra.
7. Receita do blogue:
8. <http://umareceitavoucontar.blogspot.com/>