

Creme de Caramelo

Fácil 40min 6 porções



por: Mariana Teixeira



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

1	lata de leite condensado, cozido
120 g	manteiga
2 c. sopa	mel
100 g	natas

Preparação

Coloque no copo da Cookii, todos os ingredientes excepto as natas e programar a velocidade 4 por 10 segundos. Programar depois a velocidade 2 a 100°C por 30 minutos.

Findo o tempo, mexer com a espátula e juntar as natas e programar mais 15 minutos a 100°C, na mesma velocidade. Nos últimos 30 segundos passar para a velocidade 3. Retire e deixe arrefecer antes de levar ao frigorífico, onde vai ganhar consistência e ficar bem cremoso e sempre pronto a usar.

Sugestão: Para rechear, usar nas panquecas ou como cobertura de gelados e tortas, aqui fica este creme simplesmente delicioso!

