

Caramelos dorados



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 8hrs. 0min

Tiempo total: 8hrs. 25min , Número de porciones: **120**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/caramelos-dorados>

Preparación

Cepille ligeramente con aceite vegetal el interior de un papel para hornear (como el papel manteca). Llevar la crema, el azúcar, la manteca y el jarabe de maíz a hervir en una cacerola grande a fuego alto, revolviendo hasta que el azúcar se disuelva. Reduce el fuego a medio-alto y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que el caramelo llega a 248 grados en un termómetro de caramelo, unos 15 minutos. Retire inmediatamente el caramelo del fuego y agregue la sal y la vainilla. Vierta el caramelo sobre una bandeja para hornear y deje reposar, cubierto, a temperatura ambiente por lo menos 8 horas mínimo y 1 día como máximo. Cortar en cuadrados de 2cm, envuelva cada pieza en papel encerado o celofán.



Ingredientes

- 1 poco Aceite vegetal
- 2 taza/s Crema de leche
- 2 1/4 taza/s Azúcar
- 6 cucharada/s Manteca cortada en cubos
- 1 1/4 taza/s Jarabe de maiz
- 1/2 cucharadita/s Sal gruesa
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces