

Molho de mel e caramelo



Ingredientes: 1.5 chávena de natas + 2 colheres de sopa
0,5 colher de chá de sal
1 chávena de mel
6 unidade de maçãs sem caroço e cortadas em fatias
100 grama de açúcar (para o caramelo)

Instruções de preparação:

Numa panela grande, aqueça 1 1/2 chávena de natas e o sal em lume alto até que pequenas bolhas comecem a se formar na superfície (pouco antes de ferver). Junte o mel e deixe ferver, mexendo sempre com uma colher de pau, durante 10 minutos. Retire a panela do lume. Levar o açúcar ao lume com umas gotas de água e mexer até o açúcar ficar derretido. Deixar ferver até atingir o ponto de caramelo (coloração alourada). Numa panela pequena, aqueça as restante natas. Misture-o no caramelo quente. Transfira o caramelo para uma tigela. Deixe arrefecer completamente. Sirva em temperatura ambiente com as fatias de maçã.
Sugestões Adicionais: