

Caramelo líquido

Caramelo líquido casero para añadir a nuestros postres, típico para los [flanes](#).

ingredientes

- 250 gr. de Azúcar
- 100 ml. de Agua
- Zumo de 1/2 limón

Elaboración caramelo liquido

En un cazo ponemos todos los ingredientes a fuego lento, removemos hasta que se disuelva el azúcar.

Para remover utiliza cuchara de acero para poder limpiarla después, pues al ser muy denso será difícil de limpiar las de madera.

Cuando el azúcar este disuelto dejar a fuego lento que hierva sin remover y que vaya cogiendo color tostado, lo dejaremos hasta que tome el tono que más nos guste.

Ya tendremos nuestro caramelo líquido listo para usar en cualquier otra receta.

El color lo eliges tu cuanto mas tiempo este al fuego mas oscuro quedara, hay que tener mucho cuidado porque alcanza temperaturas muy altas y las quemaduras son muy dolorosas pues se queda pegado a la piel.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero

- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos :

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.