

FAROFA DE CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

1 maçã
1 limão
40 g de açúcar
1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga
300 g de farofa Yoki tradicional
70 g de bacon
40 g de castanha ou nozes (opcional)
salsinha e cebolinha para decorar (um ou dois talos bastam)

MODO DE PREPARO

Corte a maçã em quadradinhos pequenos e sem casca
Frite o bacon em uma frigideira em pequenos pedaços até ficarem bem crocantes, sempre em fogo baixo para não queimarem, reserve
Coloque o açúcar em uma panela em fogo baixo, sem mexer, até que fique na cor marrom
Acrescente o bacon e a maçã cortada e volte a incorporar rapidamente
Desligue o fogo
Coloque a farofa pronta na travessa e misture as nozes ou castanhas em pedaços (opcional)
Pique a cebolinha para enfeitar e coloque um pequeno talo de salsinha para finalizar

Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2415-farofa-de-caramelo-salgado.html>