MAÇÃ DO AMOR COLORIDA

INGREDIENTES

8 maçãs pequenas ou 4 grandes

2 xícaras de açúcar refinado

1 xícara de água

2 colher (sopa) de vinagre branco ou de maçã

1 colher (sobremesa) de dióxido de titânio (master chef)

1 colher (sobremesa) de corante para bolos e doces em pó (qualquer cor e marca)

palitos de sorvete com extremidades arredondadas para facilitar.

MODO DE PREPARO

Higienize suas maçãs, seque e espete com palito de sorvete colocando pelo lado que tem o cabinho que fica pressa na árvore (quando for colocar o palito, cuidado para não atravessar a maçã toda; com apenas duas empurradas de leve o palito fica bem fixo) e reserve.

Misture em uma panela o açúcar, a água, o vinagre e o dióxido de titânio.

Mexa delicadamente até misturar.

Em seguida, adicione o corante e mexa até obter uma cor uniforme na mistura.

Leve ao fogo e não mexa mais (importante não mexer nessa mistura para não açúcar).

Para saber o ponto correto, quando estiver uma calda grossa borbulhando, com ajuda de um palito retire uma amostra e pingue em um copo com água gelada; em seguida, prove mordendo para ver se não está puxa puxa.

Se esse quebra ao morder fazendo aquele famoso barulho da "crac" está no ponto.

Fique atento, fazendo sempre o teste de prova.

Após o teste do caramelo, retire a panela do fogo, passe a maçã pela calda (faça apenas um giro para não ficar com calda muito grossa) e coloque sobre uma assadeira levemente untada com manteiga.

Faça isso com todas.

Espere uns 5 minutos e já embale para que ela resista crocante por 3 dias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20923-maca-do-amor-colorida.html