

BALAS DE GENGIBRE SIMPLES

INGREDIENTES

6 colheres de açúcar refinado

6 colheres (sopa) de água

100 g de gengibre picado

MODO DE PREPARO

Lave e pique o gengibre com a casca em pedaços de meio cm.

Coloque o gengibre picado em uma panela pequena e adicione o açúcar e a água.

Misture levemente os ingredientes e leve ao fogo baixo, sem mexer, por aproximadamente 10 minutos, até a água secar completamente e o açúcar desgrudar da panela.

Mexer com colher de pau (não pode ser de inox ou plástico) até dar o ponto "crocante".

Coloque em um prato de vidro (não precisa untar) raso e deixar esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25064-balas-de-gengibre-simples.html>