

BALINHA DE QUEIJO CARMELIZADA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) cheias de vinagre branco (de álcool)

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma outra panela, coloque o açúcar e o vinagre e deixe ferver até ficar em ponto de estalo e cor de caramelo.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma retangular de alumínio, com o auxílio de um garfo, banhe as balinhas na calda e coloque para secar na forma. Pode deixar secar em um recipiente untado com margarina ou na pia, se for de mármore, também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33250-balinha-de-queijo-carmelizada.html>