BALAS DE CARAMELO

INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado

1 xícara de açúcar cristal

1/2 xícara de manteiga sem sal (e extra para untar a forma)

1/2 colher de chá de sal

1/2 xícara de glucose de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque todos os ingredientes.

Mexa o doce em fogo médio, tomando cuidado para não queimar.

Com um termômetro culinário, meça a temperatura de 115ºC e desligue o fogo.

Unte uma forma com manteiga e despeje o caramelo. Não passe muita manteiga, caso contrário, o doce pegará o gosto. O tamanho da forma vai depender do tamanho do caramelo que você deseja obter, para um caramelo fino uma forma que a mistura se espalhe, para um caramelo alto uma forma pequena, onde a mistura irá se concentrar.

Quando o caramelo estiver começando a endurecer, corte com uma faça afiada quadradinhos (não irá tirar os quadrados, apenas marcar onde irá cortar depois). Assim que esfriar completamente, corte com uma tesoura grande os quadradinhos. Provavelmente irá ter que descolar da forma e cortar os quadrados com firmeza. Os meus consigo cortar um a um, mas se houver algum problema, descole o caramelo, pegue nas mãos e corte com a tesoura.

Depois que seus caramelos estiverem prontos, coloque em embalagens individuais (um papel que não grude, procure os especiais para confeitaria). O ideal é que escolha seu papel de acordo com o formato de sua bala.Caso deixe muito tempo muitas balas sem papel, elas irão grudar umas nas outras, o gosto continuará o mesmo, mas ficará disforme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37064-balas-de-caramelo.html