

BALA DE LEITE

INGREDIENTES

- 2 copos americanos de leite integral
- 4 copos americanos de açúcar cristal
- 1 pitada de bicarbonato
- 1 colher de suco de limão

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela bem grande pois cresce muito.

Mexa enquanto vai esquentando para dissolver o açúcar.

Deixe ferver até engrossar e dar o ponto de bala.

O ponto de bala é assim :coloque água gelada em um prato, pegue um pouco da bala na colher e faça um fio derramando na água, deixe esfriar um pouco e se o fio quebrar está no ponto.

Despeje a bala em um mármore ou pedra untada com óleo.

Deixe esfriar um pouco até a temperatura ficar suportável para pegar (cuidado para não queimar as mãos).

Enrole e puxe várias vezes até ela endurecer e ficar firme.

Corte os pedaços com a tesoura.

Coma puxa ou aguarde 24 horas até secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40061-bala-de-leite.html>