MAÇÃ DO AMOR ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de açúcar refinado

500 ml de água

1 colher de sopa de cremor de tártaro

1 colher de sobremesa de corante vermelho comestível (gel ou pó), ou a gosto

Palitos de picolé

Sacos e fitas para embalar

20 maçãs

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o açúcar, a água, o corante e o cremor de tártaro. Misture antes de levar ao fogo. Leve ao fogo médio até ferver, abaixe o fogo e deixe por mais uns 30 minutos. Quando a calda estiver em ponto de vidro passe as maçãs espetadas num palito de picolé e deixe numa superfície untada com manteiga ou óleo até secar.

A maçã deverá estar limpa e seca, sem o cabinho, caso ela esteja com alguma umidade a calda não vai grudar;

Deixe esfriar bem para embalar, senão irá suar no saquinho.

O corante em gel deve ser dissolvido em um pouco de água antes de ir para a panela.

Não mexa a mistura na panela quando estiver cozinhando em hipótese alguma, senão irá açucarar.

Pode servir com granulados coloridos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40263-maca-do-amor-especial.html