

VIDRADO DE NOZES

INGREDIENTES

CALDA PARA CARAMELIZAR:

Calda para caramelizar: 2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

1 colher vinagre de maçã

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Misture os ingredientes o açúcar, a água e o vinagre e leve ao fogo em uma panela pequena, deixe uma colher dentro da panela para a calda não derramar, deixe a calda no fogo sem mexer até amarelar.

Teste o ponto, pingue um pouquinho da calda em um copo com água e veja se ela ficou dura e crocante. Retire a colher de dentro da calda e desligue o fogo e passe cada doce pela calda, se caso a calda esfriar e endurecer antes de passar todos os doces ligue novamente o fogo baixo até amolecer e passe o restante dos doces. Retire o palito dos doces e decore com nozes, espete um pedacinho de nozes num palito e encoste na calda e imediatamente coloque sobre o doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47400-vidrado-de-nozes.html>