# BALA DE PINGA OU GELATINA DE CACHAÇA

## INGREDIENTES

1 kg de açúcar cristal

1 copo (requeijão) de cachaça

2 copos de água

2 envelopes de gelatina incolor

1 envelope de gelatina vermelha ou a cor e sabor preferidos

## MODO DE PREPARO

Cozinho tudo em fogo baixo por 20 minutos.

Quando estiver cozinhando e ferver até subir, tire do fogo, deixe abaixar e volte ao fogo novamente.

Faça isso até que se complete os 20 minutos de cozimento.

Coloque em um refratário umedecido com água até endurecer (mais ou menos 12 horas) fora da geladeira.

Corte em cubos e passe no açúcar cristal ou refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49350-bala-de-pinga-ou-gelatina-de-cachaca.html