

Rendimento: 50 balas



Ingredientes

- 1 quilo de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 vidros de leite de coco (400 ml)
- 3 vidros de água (usar o vidro do leite de coco)
- 1 colher (sopa) de vinagre branco

Modo de Preparo

Colocar em uma panela grande todos os ingredientes e misturar bem. Levar a panela ao fogo e não mexer mais. Deixar ferver por mais ou menos 50 minutos. Para saber o ponto exato, pingar com o auxílio de uma colher um pouco de calda em um prato com água, juntá-la em uma bolinha e jogá-la na borda do prato. O som produzido deve ser de vidro batendo em vidro. Neste momento despejar vagorosamente a mistura em um mármore untado, e à medida que for esfriando, levar as laterais para o centro formando uma bola. Untar as mãos, pegar a massa e esticar, dobrar e esticar novamente, continuar este processo até que ocorra uma mudança na coloração que deve ser um branco perolado. Esticar pela última vez formando um cilindro com mais ou menos 1 cm de espessura. Cortar em quadradinhos com o auxílio de uma tesoura. Deixar secar por mais ou menos 2 horas e só então embalar.

Tempo de Preparo: 3 horas.