

Caramelos de Chocolate

Rendimento: 100 quadradinhos de 2 cm



Ingredientes

- 75 g de chocolate meio amargo
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 ¼ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 2 ½ xícaras (chá) de creme de leite
- 6 colheres (sopa) de mel
- 5 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

Levar o chocolate para derreter em banho-maria, mexendo sempre com uma espátula. Acrescentar o leite, mexer bem e reservar. Misturar bem numa panela grande o **Açúcar Cristal Alto Alegre**, o creme de leite e o mel. Levar ao fogo e quando a mistura ferver, diminuir a chama e deixar cozinhar até que forme uma calda em ponto de fio (cerca de 15 minutos). Este ponto é percebido quando se toma uma pequena porção entre o polegar e o indicador abrindo e fechando os dedos, forma-se um fio bem fino que logo se quebra. Retirar a panela do fogo, acrescentar a manteiga e a mistura de chocolate reservada. Voltar a panela ao fogo baixo e deixar cozinhar sem mexer até obter o ponto de bala mole (cerca de 25 minutos), ponto que é reconhecido quando ao pingar uma pequena porção numa xícara contendo água, forma-se uma bala de consistência macia. Retirar do fogo e despejar a massa numa assadeira retangular (27 x 17cm) untada com óleo. Deixar esfriar um pouco e virar sobre o mármore também untado. Corte com uma faca pesada em quadradinhos de 2cm de lado. Depois de bem frios, embrulhe-os em papel manteiga ou celofane.

Tempo de preparo: 1 hora e meia.