

Bala de Maracujá

MASSA:

- 395g Leite condensado
- 50g Glucose
- 30g Margarina de uso culinário
- 100mls Suco de Maracujá

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o suco fazendo uma redução até obter 40g de suco na panela, observe como foi feito em aula.

Leve os ingredientes a panela e misture até que todos os ingredientes estejam bem agregados, acrescente o suco já reduzido e leve ao fogo médio até obter o ponto exato da massa, conforme descrito em vídeo-aula.

Desligue o fogo, verta a massa em um plástico e deixe esfriar.

CORTE DA BALA

Em uma superfície limpa, adicione a massa da bala já fria e mais consistente. Acrescente uma porção de leite em pó sobre a superfície e espalhe bem. Retire uma porção da massa e faça rolinhos compridos, com auxílio de uma tesoura corte em quadradinhos, envolva pelo leite em pó e deixe secar em temperatura ambiente de um dia para o outro, ou até que as balas criem uma leve casquinha.

Após secas, embale como preferir.

Licensed to neusa - neusamagalhaesmoura@gmail.com