ALGODÃO DOCE CASEIRO SUPER FÁCIL, SEM MÁQUINA! FICA DELICIOSO!

INGREDIENTES

4 xícaras (800g) de açúcar

1 xícara (240ml) de Karo (glucose de milho)

1 xícara de água

1/4 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha ou outro sabor

2 gotas de corante na cor desejada (opcional – para obter o tom dourado não use nenhum!)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, misture o açúcar, a glucose, a água e o sal. Mexa em fogo médio até dissolver o açúcar. Com um pincel mergulhado em água, vá limpando os lados da panela para remover o açúcar que ficou grudado (isso evita a formação de cristais de açúcar na hora da fervura da calda). Aumente o fogo, coloque o termômetro e NÃO MEXA mais. Deixe ferver até atingir 160 graus. Retire do fogo, acrescente a essência e o corante (se for usar) e mexa.

Forre a superfície de trabalho com papel manteiga ou use uma folha de silpat.

Mergulhe a ponta do fuet decapitado na calda de açúcar e suspenda por um tempinho sobre a panela para escorrer o excesso de calda. Segure o fuet de cabeça para baixo a 30cm de distância do papel manteiga, e balance pra frente e pra trás formando fios finos de açúcar no papel. Repita a operação até obter um pequeno ninho de açúcar.

Imediatamente enrole esse ninho em volta de um palito de madeira. Se você demorar, o ninho de açúcar vai endurecer e se quebrar ao invés de se moldar ao palito. Apoie o palito em um copo e faça mais camadas repetindo toda a operação, até obter um algodão doce do tamanho desejado.

Sirva imediatamente para não derreter! Se precisar guardar, coloque em um recipiente hermético, pois o algodão doce não pode ter contato com a umidade.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14562-algodao-doce-caseiro-super-facil-sem-maquina-fica-delicioso.html