



## BALAS DE CAMELO

Rendimento: 50 unidades

Tempo de preparo: 30 min

Tempo de descanso: 4 h

Tempo total: 4 h 30 min

Capacidade da xícara: 200 ml

### Ingredientes:

3 xícaras (chá) de açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR (570 g)

1 xícara (chá) de água (200 ml)

2 caixinhas de creme de leite (400 g)

3 colheres (sopa) de mel de abelha (60 g)

4 colheres (sopa) de manteiga sem sal (80 g)

óleo para untar

### Modo de preparo:

1) Em uma panela, adicione o açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR, a água, o creme de leite, o mel e a manteiga e misture bem.

2) Pare de mexer, e cozinhe em fogo médio até chegar no ponto de bala dura e começar a dourar levemente.

3) Quando chegar neste ponto, mexa bem, cozinhando até soltar do fundo da panela.

4) Retire do fogo e bata a mistura com a colher por 4 minutos ou até começar a engrossar e açucarar a massa levemente.

5) Distribua a massa em uma assadeira (20 x 30 cm) untada com óleo e alise bem com as costas de uma colher.

6) Espere amornar e corte em quadradinhos.

7) Deixe secar por pelo menos 4 horas. Sirva em seguida

### DICAS

- A bala precisa ser cortada ainda mornar para não quebrar.