

## Ingredientes

Leite - 3 copos

Açúcar cristal - 2 copos

Nescau - 6 colheres de sopa

Mel - 2 colheres de sopa

Manteiga - 1 colher de sopa



*Autora:* Bia Borges  
28 de julho de 2013

## Modo de preparo

1. Panela funda tefal melhor.
2. Fogo alto.
3. Mexer sempre.
4. Depois que subir bem.
5. Deixar em fogo baixo, sempre mexendo até o ponto de bala. E aparecer o fundo da panela.
6. Jogar no mármore já untado com manteiga.
7. Deixar esfriar e cortar.
8. Primeiro com faca as tiras e depois com tesoura os quadradinhos de bala.