

Ingredientes

Cachaça - 1 copo

Açúcar refinado - 1 quilo

Folhas de gelatina vermelha - 24 ou 4 pacotinhos (sem sabor vermelha)

Água - 2 copos

Essência de abacaxi - 1 colher de sopa



Autora: Bia Borges
30 de julho de 2013

Modo de preparo

1. Colocar a gelatina picada em 1 copo de água, e 1 copo de cachaça (da boa)
2. Acrescentar o açúcar, levar ao fogo mexendo para dissolver bem.
3. Quando levantar fervura, formando uma espuma, desligar.
4. Colocar 1 copo de água gelado e a essência de abacaxi.
5. Virar em tabuleiro médio molhado com água.
6. Geladeira.
7. Cortar em tiras, depois quadrados com tesoura e passar no açúcar refinado.