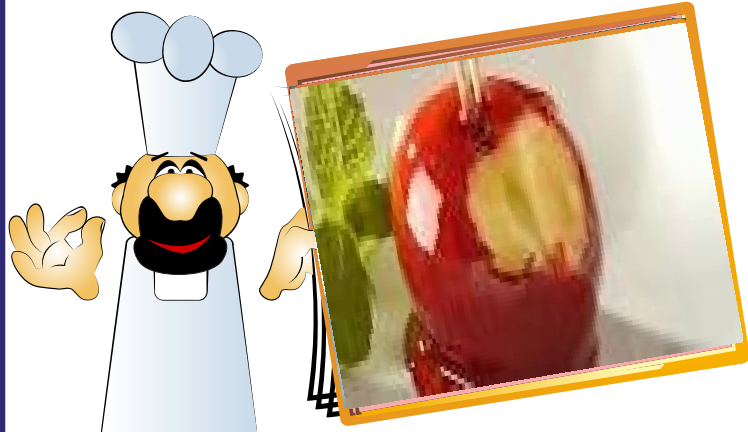


# Maçã do amor



**Cristal**  
**de Minas**

## Ingredientes

- 8 maçãs firmes
- 4 xícaras de [Açúcar Cristal de Minas](#)
- 1 xícara de água
- 2 colheres (sopa) de glucose de milho
- 1 colher (sopa) de corante vermelho para alimentos
- 6 palitos para sorvete

## Modo de Preparo

Lave as maçãs e enxágüe bem.  
Introduza um palito de sorvete no local do cabo.  
Reserve.

**Calda**  
Em uma panela, coloque o açúcar e a glucose.  
Leve ao fogo e deixe ferver por aproximadamente 8 minutos (não mexa mais).  
Após isto, junte as 4 gotas de corante.  
Cozinhe por aproximadamente um minuto e desligue.  
Passe pela calda as maçãs reservadas.  
Coloque-as sobre uma assadeira virada ao contrário e untada com manteiga.  
Deixe secar.

**Tipo do recipiente:** Palito

**Rendimento:** 8 unidades

**Dificuldade:** Fácil

**Tempo:** 25 min.