



Balas de Goma enriquecidas com legumes

Ingredientes

- 1 kg de açúcar refinado
- 2 xícaras de água
- 4 colheres de sopa de gelatina sem sabor
- 1 caixa de gelatina de sua preferência
- Gotas de Corante vegetal alimentício para reforçar a cor da gelatina
- Açúcar para envolver
- 400 g de Batata doce cozida e amassada com garfo
- 400 g de chuchu cozido e amassado com garfo

Modo de Preparo

- 1 - Derreta as gelatinas com a água em banho-maria.
- 2 - Acrescente o açúcar, os legumes cozidos e mexa bem.
- 3 - Leve novamente ao fogo sem deixar ferver, mexendo sempre até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

4 - Misture Corante vegetal alimentício.

5 - Coloque num pirex untado com manteiga e deixe descansar de um dia para o outro.

6 - Corte com cortadores de biscoito, passe em açúcar e deixe secar.