Galletas Dalgona Candy de "El juego del calamar"



Consejo del chef

Presionar sin llegar a cortar por completo, dejar enfriar y reservar. Repetir el proceso hasta obtener el número de galletas deseadas.

Raciones para 6

- ❏ **50 gr** Azúcar blanco
- ❏ **3 gr** Bicarbonato

1. En una sartén antiadherente, calentar el azúcar removiendo poco a poco hasta derretirlo por completo y conseguir un caramelo no muy oscuro.
2. Retirar del fuego, atemperar un poco y verter en ese momento el bicarbonato. Remover con una lengua o espátula y verter rápidamente sobre una bandeja con papel de hornear.
3. Aplastar ligeramente con la base de un plato engrasada hasta aplanar, retirar con cuidado antes de que se enfríe el caramelo y de seguido colocar el molde de la forma que queramos en el centro.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-dalgona-candy-de-el-juego-del-calamar/