

Galletas Dalgona Candy de "El juego del calamar"

cooKING
LOVERS



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/>

