BALA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xicaras (chá) de açúcar

3 xicaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de mel

1 colher (sopa) de manteiga

100 g de chocolate meio amargo

1/2 colher (café) de bicarbonato

margarina para untar

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo médio, coloque o açúcar, o leite, o mel, a manteiga, o chocolate e o bicarbonato, mexendo por cerca de 20 minutos ou até obter ponto de bala.

Para testar o ponto, coloque 1 colher de calda em um recipiente com água e junte com os dedos, de maneira a formar uma bolinha.

Quando atingir o ponto, coloque a mistura da panela sobre uma superfície de mármore untada e deixe amornar.

Modele rolinhos, corte-os com uma tesoura e embrulhe em plástico-filme.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14502-bala-de-chocolate.html