

BALA DE COCO TRADICIONAL E SABORIZADAS

INGREDIENTES

1 kg de açúcar

200 ml de leite de coco

200 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture tudo em uma tigela.

Despeje para uma panela grossa de alumínio não muito baixa.

Leve ao fogo baixo e não mexa mais. A calda começará a ferver e sobe um pouco de volume.

Coloque sacos de gelo no mármore enquanto a calda cozinha.

Quando a calda baixar, e ficar fazendo bolhinhas bem pequenas, é hora de testar o ponto, jogando uma colher de calda em um potinho com água fria.

Quando fizer uma bolinha que faz barulhinho de vidro ao jogar em um prato, pode desligar o fogo.

Despeje a calda em uma plataforma lisa, sem levantar muito a panela.

Espere até que a massa esteja morna para começar a puxar.

Dobre as beiradas da massa para dentro.

Se sentir que a massa está em uma temperatura morna, comece a puxar a bala até ela ficar meio branca perolada e começar a formar riscos.

Estique a massa na pedra e veja se ela encolhe um pouco.

estando nesse ponto, corte a massa em tiras.

Corte as balas com uma tesoura untada com margarina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14572-bala-de-coco-tradicional-e-saborizadas.html>