

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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