

BALA BAIANA DA CÁ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de coco ralado
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de vinagre de álcool

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga, depois mexa até chegar no ponto do brigadeiro.

Adicione o coco ralado ou leite ninho, só tome cuidado para não queimar.

Quando esfriar, faça bolinhas pequenas ou médias como de brigadeiro.

Unte um prato ou assadeira com manteiga, depois coloque as bolinhas e coloque na geladeira para endurecer.

Em uma panela, adicione o açúcar com a água e o vinagre, mexa para somente misturar os ingredientes e deixe em fogo médio a alto para que forme o caramelo.

Para saber se o caramelo está pronto, pegue uma colher com um pouco do caldo e ponha em cima da pia de granito, se endurecer rápido já está pronto.

Quando o caramelo estiver pronto não desligue o fogo, apenas coloque no fogo mais baixo que puder e mergulhe as bolinhas, colocando em uma forma ou assadeira untada com manteiga.

Para mergulhar, as bolinhas use um garfinho daqueles de petisco ou algum palito.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20537-bala-baiana-da-ca.html>