

BALAS DE COCO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 kg de açúcar união
- 1 vidro de 200 ml de leite de coco de qualidade
- a mesma medida da garrafinha de água (200 ml)
- 100 g de cacau em pó (não pode ser achocolatado)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande de alumínio, coloque o açúcar, o leite de coco e a água.

Misture antes de levar ao fogo e limpe a borda da panela para não açucarar.

Acenda o fogo e não mexa mais senão açucarará.

A bala vai ferver, vai subir e depois ela vai reduzir.

Quando isso acontecer, pegue um prato de vidro com um pouco d'água e, com uma colher, retire com cuidado um pouco da calda e coloque no prato com água.

Esse processo vai dizer o ponto da sua bala: quando a calda estiver mais firme, jogue a água do prato fora e jogue a bolinha de calda; quando fizer barulho de vidro, estará no ponto.

Unte uma pedra de mármore ou granito com margarina.

Despeje com cuidado a calda, (você perceberá que em poucos minutos a calda vai levantando as beiradas).

Junte as pontas com cuidado e, quando a temperatura estiver mais amena, comece a puxar.

Você pode puxar com as mãos ou com auxílio de um parafuso na parede.

Nesse momento, despeje o chocolate e comece a puxar, ela estará em ponto de corte quando as pontas se soltarem com facilidade.

Ela irá ficar perolada; com uma tesoura, vá cortando do tamanho desejado.

Essa bala deve ser consumida após 24 horas de descanso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24665-balas-de-coco-de-chocolate.html>