# BALAS DE COCO

## INGREDIENTES

1 kg de açúcar refinado

200 ml de leite de coco

200 ml de água (use como medida o próprio vidro do leite de coco)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela de alumínio.

Limpe as bordas da panela com o auxílio de um pincel e água.

Leve ao fogo médio (não mexa mais, só ponha a colher na hora de verificar o ponto).

Quando a mistura estiver mais concentrada ou passado cerca de 15 minutos (o tempo varia de acordo com cada fogão, fique atenta para não deixar a mistura queimar) verifique o ponto.

Para determinar o ponto da bala pegue um pouco da mistura com uma colher e coloque em um copo com água, tente formar uma bolinha maleável com o conteúdo (maleável mas não mole, ela oferece um pouco de resistência quando aperta). Pegue esse bolinha e jogue em um recipiente de vidro, se o som emitido for semelhante ao do choque entre dois vidros, apague o fogo.Desligue o ar condicionado.

Despeje o conteúdo da panela numa mesa ou pia de mármore ou granito previamente untada com margarina (não raspe a panela com a colher).Espere cerca de 3 minutos ou até que possa levantar as bordas e elas estejam um pouco vítreas (não se assuste, elas não podem estar muito moles, senão açucara). Com as mãos untadas com margarina, puxar a massa até que ela fique branca.

Puxe formando um rolinho e, com o auxílio de uma tesoura, corte as balas antes de que a massa endureça (chame reforço pois pode acontecer rápido).

Deixe-as secar por 4 horas ou mais.

Se der errado uma vez, não desista. Faça até conseguir acertar o ponto.

Fora da geladeira a sua durabilidade é pouca, em torno de 7 dias.

Para durar mais tempo conserve em recipientes tampados na geladeira.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31513-balas-de-coco.html