

# VIDRADO DE COCO

## INGREDIENTES

### DOCE:

Doce: 1 lata de leite condensado

200 g de coco ralado

1 colher de sopa (bem cheia) de margarina

### CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

1 colher de vinagre comum

## MODO DE PREPARO

### DOCE:

Doce: Junte todos os ingredientes para fazer como um beijinho. Cozinhe em fogo médio até desgrudar do fundo da panela.

Espere esfriar e faça as bolinhas.

### CALDA:

Calda: Junte o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo médio até levantar fervura.

Quando as bolhas começarem a ficar mais calmas abaixe o fogo, coloque o vinagre e deixe ferver por mais 5 minutos.

Em um copo com água fria, pingue um pouco da calda, se formar uma bola a calda está no ponto para banhar os docinhos.

### PARA BANHAR OS DOCINHOS:

Para banhar os docinhos: Forre uma bandeja com papel alumínio.

Com um garfo mergulhe os docinhos no caramelo. Com um palito de dente retire o docinho do garfo e coloque na bandeja forrada para endurecer o caramelo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32057-vidrado-de-coco.html>