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 aguá fria, pingue um pouco da calda, se formar um 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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