

BALA BAIANA DA LÚ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina (sem sal)

100 g de coco fresco

CALDA:

Calda:2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

2 colher de sopa de vinagre de maçã

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque o leite condensado com a margarina em uma panela.

Mixa até desgrudar do fundo da panela e desligue.

Adicione o coco fresco e deixe esfriar.

Depois que esfriou, faça bolinhas e reserve.

CALDA:

Calda:Em uma panela coloque a água, o açúcar e o vinagre e deixe ferver.

Quando começar a ficar escurinha e no ponto de estalo desligue.

Com o auxílio de um palito de churrasco, comece a mergulhar as bolinhas na calda e coloque para escorrer em cima de um papel manteiga.

Deixe esfriar naturalmente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34081-bala-baiana-da-lu.html>