

BALA GELADA DE COCO SUPER SIMPLES DA FABI

INGREDIENTES

500 g de açúcar refinado
150 ml de leite de coco sococo
100 ml de água temperatura ambiente
100 g de coco ralado
50 ml de leite de vaca
manteiga para untar (pode ser a com sal)

MODO DE PREPARO

Misture muito bem o açúcar, 100 ml de leite de coco e 100 ml de água.

Após misturar muito bem num recipiente, com muito cuidado coloque numa panela grossa (não pode ser de inox) e não mexer, espere ferver, em fogo baixo, deixar uns 18 minutos.

Deixar reservado para o final da receita os 50 ml de leite de vaca e mais 50 ml de leite de coco, assim como a manteiga e o coco ralado.

Espere 18 minutos e nesse tempo o caldo já estará fervendo.

Faça um teste com uma colher, pegando na colher um pouquinho desse caldo, se ao derramar o caldo fizer um fio (tipo teia de aranha) é porque já está no ponto.

Estando no ponto derrame sobre o mármore untado e espere uns 5 minutos até perceber que já esta mais grossinho e morno, após isso pegue uma colher e mexa muito bem.

Levantando a massa que estará molinha, porém quanto mais mexe e levanta essa massa ela vai endurecendo e mudando de cor (ficará com um aspecto branco).

Necessita mexer até ficar branca, uns 10 minutos, ficando mais dura, resistente e branquinha.

Pegue pedacinhos e deixe de lado, eles vão secar e ficar mais durinhos.

Após isso misture os 50 ml de leite de vaca com 50 ml de leite de coco e mergulhe as balinhas.

Em segundos tire e passe as balinhas no coco ralado e leve para a geladeira. Fica deliciosa e derrete na boca.

Essa receita é simples, ideal para poucas pessoas, se quiser fazer em porção maior duplique a quantidade dos ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34624-bala-gelada-de-coco-super-simples-da-fabi.html>