

BALA DE ALFENIS

INGREDIENTES

1 kg de açúcar
200 ml de leite de coco
200 ml de água potável
coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Na panela coloque o açúcar, o leite de coco e a água.
Misture bem, leve ao fogo médio e deixe ferver .
Não pode mexer se não empelota.
Deixe ferver até ponto de fio.
No mármore passe manteiga sem sal .
Despeje o conteúdo da panela no mármore .
Polvilhe com coco ralado, castanhas ou nozes trituradas.
Vá envolvendo a massa da bala até aguentar a calor .
Vá esticando e torcendo até que as balas fique brancas cintilantes .
Puxe no mármore até ficar parecendo cordões.
Com a tesoura vá cortando as bala .
Deixe secar e endurecer .
Coloque em um vidro que fique bem fechado.
No dia seguinte estará derretendo na boca e macia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35671-bala-de-alfenis.html>