

BALA DE ALFENIS

INGREDIENTES

1 kg de açúcar

200 ml de leite de coco

200 ml de agua potavel

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 caloria .

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35671-bala-de-alfenis.html>