BALA DE COCO GELADA DA VÓ NAIR

INGREDIENTES

1 kg de açúcar refinado

1 garrafinha leite de coco

A mesma medida de água

1 colher de sopa de suco de limão ou vinagre de maçã

500 g coco ralado fresco ou reidratado

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela alta (ideal é a panela de pressão de 6 litros) o leite de côco, a água e o suco de limão

Quando estiver morno, coloque devagar o açúcar, sem mexer

Deixe ferver em fogo alto por aproximadamente 15 minutos ou até dar ponto de calda grossa

Dica: para testar o ponto, pegue uma colherada do doce, coloque em uma xícara com água, espere esfriar, forme uma bolinha com os dedos e solte sobre um pires - se der um estalido, está no ponto!

Desligue o fogo e despeje todo o conteúdo sobre uma superfície fria, a ideal é o granito da pia, previamente untado com manteiga.

Quando começar esfriar, vá virando as bordas para dentro até dar para puxar a bala, que vai ficando branca e brilhante

Puxe bem com as duas mãos, formando uma espécie de corda torcida, até começar a esfriar e endurecer.

Faça alguns cordões, que devem ficar frisados, colocando-os sobre o mármore.

Rapidamente, com uma tesoura previamente untada, corte as balas sobre o coco ralado num recipiente com tampa, chacoalhando às vezes para as balas serem envolvidas todas com coco

Espere esfriar completamente, feche hermeticamente e guarde em geladeira por 24 horas antes de consumir.

Fica simplesmente divina!

Deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48359-bala-de-coco-gelada-da-vo-nair.html