BALA GELADA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 vidro de leite de coco de 200 ml

A mesma medida de água

1 kg de açúcar

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela grande.

Limpe as bordas da panela com pincel úmido em água e leve ao fogo baixo.

Espere que dê o ponto de bala dura.

Coloque a massa em uma pedra de mármore ou granito resfriada e untada com margarina.

Depois da massa fria, puxe-a.

Depois da bala já puxada, enrole

Para resfriar a pedra de mármore ou granito; coloque sacos plásticos com gelo em cima da pedra. A pedra tem que estar fria mas não molhada.

Não deixe a bala esfriar demais ou não conseguirá puxá-la.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48904-bala-gelada-de-chocolate.html