BALA DE COCO DA TATI

INGREDIENTES

1 kg de açúcar refinado

1 vidro de leite de coco

água (a mesma medida da garrafinha de leite de coco)

Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Coloque tudo em um recipiente e mexa bem até não ter mais nenhuma pedrinha de açúcar

Passe a mistura para uma panela de alumínio grande e funda,pois depois que levanta fervura sobe um pouco

Coloque a panela no fogão em fogo baixo e apartir daí não mexa mais

Marque o horário

Quando der o tempo de 35 minutos faça o primeiro teste

Pegue um pouco da mistura que estará fervendo com uma colher de alumínio e coloque no copo com agua

Se ela desmanchar, ainda não está no ponto

Repita o processo até a bolinha fazer um som de batida em vidro quando colocada no prato

Dado o ponto, unte uma pedra de mármore ou granito com manteiga e despeje a mistura sobre ela

Não raspe o fundo da panela, pois pode açucarar o doce

Espere esfriar um pouco até conseguir segurar na mão

Comece a esticar até ficar branquinha e com aqueles risquinhos de bala de coco

Comece enrolar e corte com uma tesoura

Deixe secar por uma 1 hora e 30 minutos e coloque em um recipiente com tampa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4969-bala-de-coco-da-tati.html