

# BALA DE COCO CARAMELIZADA (CARAMELADA)

## INGREDIENTES

### BALA:

Bala:  
1 lata de leite condensado  
100 g de coco ralado (de pacote)  
2 colheres (sopa) de margarina sem sal

### CALDA:

Calda:  
2 xícaras (chá) de açúcar  
2 xícaras (chá) de água

## MODO DE PREPARO

### BALA:

Bala: Em uma panela junte todos os ingredientes (leite condensado, coco, margarina), misture e leve ao fogo baixo, mechendo sempre até obter uma consistência firme (ponto de brigadeiro).  
Retire do fogo e leve para gelar.

### CALDA:

Calda: Em uma panela misture o açúcar e a água, leve ao fogo e não mexa.  
Irá ferver e começar a ficar amarelinho.  
Para saber o ponto certo, com uma colher pingue gotas da calda em uma bacia com água fria, deverá cristalizar e formar uma pedrinha. Se ainda estiver em ponto "chiclete" deixe ferver mais um pouco.  
Unte as mãos faça bolinhas com o doce de coco. Com o auxilio de um palito de dente mergulhe uma a uma na calda e coloque para secar em uma forma untada com margarina.  
Após secar, levar à geladeira por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50812-bala-de-coco-caramelizada-caramelada.html>