

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, mexendo 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 auxílio 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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