

BALAS DE COCO CARMELIZADAS

INGREDIENTES

1/2 coco seco ralado

1/2 kg de açúcar para a massa

200 g de leite em pó

200 ml de água

300 g de açúcar para calda

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar e o leite até ficarem bem casados.

Logo após coloque o coco aos poucos e amasse como se fosse sovando pão e coloque o coco seguidamente até que se forme uma massa lisa e homogênea.

Quando der liga faça bolinhas e reserve.

Em uma forma prepare a calda com a água e o açúcar levando ao fogo médio até dar ponto de calda não precisa ficar muita dourada basta uma cor amarelada quando o açúcar já tiver todo derretido desligar o fogo.

Enfiar um palito de dente dentro do doce e passar rapidamente na calda.

Reservar até esfriar depois colocar na forminha ou embalar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53230-balas-de-coco-carmelizadas.html>