BALA DE COCO CROCANTE, RECEITINHA PRÁTICA DELICIOSA!

INGREDIENTES

BALA:

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado sem açúcar

1 colher (sobremesa) de margarina

CALDA:

1 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) cheias de vinagre branco (de álcool)

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o coco e a margarina em uma panela.

Misture bem e leve ao fogo, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Deixe esfriar, enrole e reserve.

CALDA:

Em uma outra panela, coloque o açúcar e o vinagre e deixe ferver até o ponto de estalo.

Em uma forma retangular de alumínio, com o auxilio de um garfo, passe as balinhas na calda e coloque para secar na forma.

Depois de frio, embale em embalagens plásticas e secas.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

O ponto de estalo é quando ele começar a ficar douradinho, pinga-se um pouco dessa calda em uma xícara com água em temperatura ambiente e ouve-se um estalo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13496-bala-de-coco-crocante-receitinha-pratica-deliciosa.html