

BALA BAIANA OU BALA DE COCO, MUITO FÁCIL E DELICIOSA, SEI QUE IRÁ FAZER SEMPRE!

INGREDIENTES

Bala:

01 lata de leite condensado;

01 pacote de 100g de coco ralado seco;

01 colher de sopa de margarina sem sal.

Calda:

02 xícaras de chá de açúcar;

01 xícara de chá de água;

02 colheres de sopa de vinagre branco, usei o de álcool.

MODO DE PREPARO

Bala:

Em uma panela coloque todos os ingredientes e mexa sempre até desgrudar totalmente do fundo da panela.

Transfira para um prato e deixe esfriar.

Com o beijinho frio, unte as mãos com um pouco de margarina e faça bolinhas com toda a massa.

Feito isso, leve as bolinhas pra geladeira.

Calda:

Em uma panela, coloque todos os ingredientes e mexa bem.

Ligue o fogo e deixe cozinhar até formar o caramelo.

NÃO precisa ficar mexendo com a colher.

Deixe cozinhar sozinho.

Preparo das balas:

Unte uma forma com margarina.

Com o caramelo QUENTE e com o auxílio de um garfo, passe bolinha por bolinha e deixe esfriar na forma.

Caso o caramelo começar a endurecer (aconteceu comigo), leve imediatamente em fogo baixo, até amolecer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16463-bala-baiana-ou-bala-de-coco-muito-facil-e-deliciosa-sei-que-ira-fazer-sempre.html>