

BALA DE COCO RECHEADA

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1/3 de xícara de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de leite de coco

MODO DE PREPARO

- Em uma panela misture a manteiga e o chocolate em pó
- Mexa até o ponto de brigadeiro para enrolar
- Deixe esfriar
- Pegue um pedaço e abra o brigadeiro em rolinhos, reserve
- Em uma tigela misture o açúcar de confeiteiro, o amido de milho e o leite de coco
- Misture bem até formar uma massa homogênea
- Abra a massa em uma superfície lisa
- Coloque o rolinho de brigadeiro e envolva com a massa
- Corte as balas
- Deixe as balas secarem por 24 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7674-bala-de-coco-recheada.html>