

BALA BAIANA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal
- 1 copo de açúcar cristal
- 1 1/2 copo de água
- 3 colheres (sopa) de vinagre

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela o leite condensado, o coco e a manteiga; mexa até desgrudar da panela

Depois que esfriar, faça bolinhas e coloque em uma assadeira untada com manteiga; leve ao congelador

Em uma panela coloque o açúcar, a água e o vinagre; leve ao fogo e não mexa

Quando começar a ficar amarelada, pegue um pouco da calda e jogue em um copo com água, se estalar, pode retirar do fogo e banhar as bolinhas

Use um garfo para banhar as bolinhas na calda

Depois que banhar, coloque

Se necessário, corte as sobras da calda que ficam na bala

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11557-bala-baiana.html>