BALA BAIANA, RECEITA SIMPLES E DESCOMPLICADA! DELICIOSA!

INGREDIENTES

Para a Bala

450 gramas de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de leite

5 gemas passadas pela peneira

300 gramas de coco fresco ralado

1 colher (sopa) de margarina

4 colheres (sopa) de leite condensado

Para o Caramelo

2 xícaras (chá) de açúcar

6 colheres (sopa) de água

6 colheres (sopa) de vinagre branco

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, a água e o leite em uma panela, misture e leve ao fogo (não pode mexer na mistura enquanto estiver no fogo) até o ponto de fio.

Acrescente o coco, misture e retire do fogo.

Acrescente o restante dos ingredientes e volte ao fogo até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar.

Depois de frio, faça bolinhas no formato de brigadeiros normais com a massa e as espete em palitos de dente (um palito para cada bolinha).

Deixe secar por no mínimo 2 horas antes de caramelizar.

Modo de Preparo do Caramelo

Coloque todos os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo (não pode mexer enquanto estiver no fogo) até ficar cor de caramelo claro.

Passe as balas no caramelo, coloque em superfície untada com margarina e embale na hora com celofane cortado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitaecozinha.com.br/receita/13027-bala-baiana-receita-simples-e-descomplicada-deliciosa.html