

Título da receita (recipe title): Receita de Bala de coco gelada

Categoria (category): Carne

Serve (guests): 20 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Aniversários

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo econômico, Recomendada para veganos, Recomendada para vegetarianos, Receita sem lactose, Receita sem glúten, No frio, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de açúcar refinado, ½ quilograma de coco ralado (fresco ou seco), 200 mililitros de leite de coco (1 vidro), 200 mililitros de água, 1 colher de sopa de suco de limão ou vinagre de maçã (opcional)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A bala gelada de coco é uma delícia para qualquer ocasião e muito econômica - você precisa apenas de 5 ingredientes! Aqui no TudoReceitas ensinamos você como fazer bala de coco gelada para vender, servir em uma festa ou simplesmente se deliciar e relembrar a infância! Esta receita de bala de coco gelada derrete na boca igual bala de festa, é perfeita para quem ama coco. Confira abaixo todos os detalhes do preparo e corra para a cozinha!, Em uma panela misture o açúcar com o leite de coco, a água e o suco de limão ou vinagre até dissolver os grãos de açúcar. Leve ao fogo médio e espere ferver sem mexer, para não açucarar., Dica: O suco de limão e o vinagre ajudam a conservar a bala de coco por mais tempo., Deixe esta calda da bala gelada de coco ferver por 15 minutos ou até virar uma calda grossa. Para saber se a calda está no ponto pegue um pouco com uma colher, coloque em um copo com água, forme uma bolinha com os dedos e coloque em um prato: se der um estalo é porque está pronta e pode desligar o fogo., Dica: Se você tiver um termômetro de cozinha use-o para conferir a temperatura ideal da calda: quando atingir os 125°C pode desligar o fogo., Despeje a calda da bala de coco gelada sobre uma superfície lisa e untada (o ideal é colocar em bancada ou pia de granito ou mármore). Deixe ficar até esfriar o suficiente para manusear e depois comece virando as bordas da calda para dentro. Com as mãos untadas fique puxando e torcendo essa massa da bala em forma de cilindro até ficar opaca e durinha., Dica: Se a calda quebrar quando colocada na bancada é porque passou do ponto., Forme rolinhos com a massa da bala de coco e coloque sobre a bancada ou pia. Seguidamente corte em porções, como se fosse nhoque, usando uma faca ou tesoura untada e passe no coco ralado. Deixe esfriar em um prato ou tabuleiro., Coloque a bala de coco gelada em um pote ou caixa com tampa e reserve na geladeira por 24 horas antes de servir. Está prontinha e é só se deliciar! Não hesite em preparar esta delícia e dizer nos comentários o que você achou., Procurando mais receitas de balas? Confira estas sugestões

que temos para você no TudoReceitas; Dica: Para deixar a bala úmida jogue meio vidro de leite de coco nela.