

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

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 5 convidados

Tempo de preparação (time): 1h 30m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo econômico, Receita sem glúten, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): Beijinho de coco:, 1 lata de leite condensado, 100 gramas de coco fresco ralado (fino), 1 colher de sopa de manteiga ou margarina (sem sal), Cobertura (calda de caramelo):, 1½ xícaras de açúcar cristal, ½ xícara de água filtrada ou mineral, 1 colher de sopa de vinagre de álcool ou de maçã

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Esses docinhos são irresistíveis e muito saborosos! Trata-se de um beijinho de coco coberto com caramelo que pode ser conhecido como bala de coco baiana ou como bala de vidro, devido ao aspecto cristalizado que possui. Esses docinhos de coco são crocantes por fora e cremosos por dentro, formando uma combinação de texturas saborosíssima! Além disso é simples de preparar com poucos ingredientes., A bala de coco baiana poderá ser preparada em casa para ser servida em eventos ou, se for bem embalada com papel apropriado, poderá ser até vendida por quem procura um negócio de docinhos para vender!, Quer saber como fazer balas baianas deliciosas aí na sua casa? Continue aqui no TudoReceitas, acompanhe o passo a passo com fotos dessa receita de bala de coco baiana simples, faça e delicie todos!, Separe todos os ingredientes necessários para o preparo desta receita. Usamos o coco fresco ralado, mas você poderá usar o coco ralado industrializado, se preferir. Reserve também papel manteiga para acomodar os docinhos banhados no caramelo., Dica: essa quantidade de ingredientes rendeu 20 docinhos. Se quiser fazer mais, dobre a receita., Prepare primeiro o beijinho, colocando numa panela média o leite condensado, a manteiga ou a margarina e o coco ralado, misturando bem em seguida., Leve ao fogo médio, mexendo sempre até chegar no ponto cremoso e firme, desgrudando do fundo da panela., Coloque a massa do beijinho num prato e deixe descansar até ficar mais firme, para que facilite a modelagem dos docinhos., Dica: se quiser acelerar este processo, leve o doce para esfriar na geladeira. Cubra com um plástico filme para não formar uma película dura na superfície., Após esse tempo, com o beijinho mais firme, utilize uma colher pequena para pegar porções do doce e modele nas palmas das mãos, formando bolinhas., Dica: se for necessário, unte as mãos levemente com manteiga., Acomode os beijinhos sobre um prato ou recipiente untado com manteiga e reserve-os enquanto prepara a calda., Numa panela média ou pequena coloque o açúcar, a água e o vinagre, misturando-os bem antes de ligar o fogo., Dica: o uso do vinagre nesta receita é muito importante para evitar a

cristalização do açúcar, resultando numa calda perfeita que irá formar uma casquinha mais crocante quando for consumida., Leve a calda para cozinhar em fogo médio para engrossar (isso pode levar cerca de 12-15 minutos). A calda estará no ponto certo quando adquirir um tom alaranjado e textura grossa., Dica: para se certificar se o ponto realmente está correto, faça o teste do estalo: pegue um pouco do caramelo e jogue-o dentro de um copo com água. Se ouvir um estalo ou se, ao pegar o caramelo, ele esteja solidificado como um vidro, este será o ponto ideal., Desligue o fogo e comece a banhar os docinhos um a um na calda anterior, com o auxílio de um garfo pequeno, sacudindo-os levemente para cima e para baixo, para escorrer o excesso. Acomode os docinhos banhados sobre uma tábua ou assadeira forrada com papel manteiga e untada com manteiga ou margarina, isso evitará que grudem quando secarem., Dica: esse processo precisa ser bem rápido para evitar que o caramelo endureça antes de banhar todos os doces., Quando as balas baianas de coco estiverem sequinhas, retire-as do papel manteiga e sirva a seguir ou embrulhe-as uma a uma no papel celofane transparente. Não armazene as balas na geladeira e sim em temperatura ambiente. As balas terão durabilidade de 2 dias, pois depois disso o caramelo tende a derreter, dependendo do calor ambiente de onde você está., Agora você sabe como fazer bala baiana de coco! Um docinho com sabor de infância que agrada facilmente a todo o mundo., Esperamos que tenha gostado desta receita de bala baiana de coco simples e aproveite para se deliciar com esses docinhos irresistíveis. Bom apetite!, Procurando mais receitas de docinhos da Bahia? Veja como fazer: