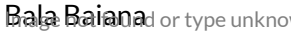
Bala Baiana

www.receitasdafia.com/receitas/bala-baiana

Aprenda essa deliciosa receita de bala baiana, além de fácil é uma ótima opção para vender!



60 min 10 porções

Ingredientes

BALA

- 250 g de coco ralado sem açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 gemas de ovo
- 1 lata de leite condensado

CALDA

- 400 g de açúcar refinado
- 1 Copo de água
- 1 Colher (sopa) de vinagre branco

Modo de Preparo

BALA

1. Coloque o leite condensado, a gema, o coco e a margarina em uma panela e mexa com cuidado em fogo baixo sem parar.
2. Quando descolar do fundo da panela retire do fogo, despeje numa tigela untada com manteiga e deixe esfriar.

CALDA

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio.
2. É importante não mexer até que o caramelo esteja dourado.
3. Sabe-se o ponto colocando um fio na água gelada, se ao morder este quebrar está bom.
4. Imediatamente tire do fogo.
5. Com a ajuda de um garfo, passe as balas na calda e coloque em uma forma de alumínio untada.
6. Após secar embale as balas de coco em embalagens de plástico, tipo celofane..
7. Para conservar mais deixe na geladeira.