

## Bala Baiana



### Ingredientes da Bala

- 2 ½ xícaras (chá) de **AÇÚCAR REFINALDO ALTO ALEGRE** (475g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 5 gemas peneiradas
- 100g de coco fresco ralado fino
- 1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal (15g)

### Ingredientes do Caramelo

- 3 xícaras (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (600g)
- 1 ¼ xícara (chá) de água (250ml)
- 40 ml de vinagre de arroz
- 1 colher (sopa) de glucose



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### Modo de Preparo da bala

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até começar aparecer o fundo da panela. Despeje em uma superfície untada, deixe esfriar e modele as balas em formato de bolinhas, espete um palito de dente em cada uma para auxiliar no banho de caramelo e deixe secar até o dia seguinte.

### Modo de Preparo do caramelo

Em uma panela misture o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE**, a água e o vinagre, quando abrir fervura acrescente a glucose e deixe no fogo até o caramelo ficar com cor de guaraná claro. Retire do fogo e banhe as balas preparadas no dia anterior.

### Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 2 horas mais 24 horas de descanso

Rendimento: 40 balas

