

## Bala de Coco



### Ingredientes

- 1 kg de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#)
- 2 vidros de leite de coco (400ml)
- 3 vidros de água (usar o vidro do leite de coco)
- 1 colher (sopa) de vinagre branco

### Modo de Preparo

Colocar em uma panela grande todos os ingredientes e misturar bem. Levar a panela ao fogo e não mexer mais. Deixar ferver por mais ou menos 50 minutos. Para saber o ponto exato, pingar com o auxílio de uma colher um pouco da calda em um prato com água, juntar em uma bolinha e jogá-la na borda do prato, o som produzido deve ser de vidro batendo em vidro. Neste momento despejar vagarosamente a mistura em um mármore untado e à medida que for esfriando levar as laterais para o centro formando uma bola.



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

### **Bala de Coco**

Untar as mãos, pegar a massa e esticar, dobrar e esticar novamente, continuar este processo até que ocorra uma mudança na coloração que deve ser um branco perolado. Esticar pela última vez formando um cilindro com mais ou menos 1 cm de espessura. Cortar em quadradinhos com o auxílio de uma tesoura. Deixar secar por mais ou menos 2 horas e só então embalar.

#### [Sobre a Receita](#)

Grau de dificuldade: Difícil

Tempo e Preparo: 3 horas

Rendimento: 50 balas



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