BALA DE COCO RECHEADA E TRUFADA.

Bala Prestígio

Ingredientes

•1 vidro de leite de coco de 200 ml

•A mesma medida de água

•1 kg de açúcar

•4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Ingredientes do recheio

•1 lata de leite condensado

•200 gramas de coco ralado e hidratado

Modo de preparo do recheio

Misture os ingredientes de uma forma que consiga fazer um recheio consistente.

Modo de preparo da bala

1.Misture todos os ingredientes em uma panela grande. Limpe as bordas da panela com pincel úmido em água e, leve ao fogo baixo. Espere que dê o ponto como na bala tradicional.

2.Coloque a massa em uma pedra de mármore ou granito previamente higienizada, resfriada e untada com margarina. Depois da massa fria, puxe-a.

3.Depois da bala já puxada, abra-a na mesa, coloque o recheio, enrole como um rocambole e puxe novamente para esticar. Corte em pedaços pequenos ou na medida que desejar

Se é a primeira vez que fará balas geladas, recheadas ou trufadas; faça primeiro as balas de coco (passo a passo).

Para resfriar a pedra de mármore ou granito; coloque sacos plásticos com gelo em cima da pedra. A pedra tem que estar fria mas não molhada. Não deixe a bala esfriar demais ou não conseguirá puxá-la. A minha fica desmanchando na boca.

A panela é limpa com pincel umedecido para que não fiquem cristais de açúcar; a bala pode açúcarar sem esse procedimento.

Bala Gelada de abacaxi

Ingredientes

•1 polpa de abacaxi em doce

•1 receita de bala de coco tradicional

Modo de preparo

1.Recheio: Triture no processador a polpa do abacaxi. Faça um doce com aproximadamente 250 gramas de açúcar e a polpa do abacaxi. Deixe o doce secar bem para utilizar depois de frio.

2.Depois da massa fria da bala de coco tradicional , puxe-a.

3.Depois da bala já puxada, abra-a na mesa, coloque o recheio, enrole como um rocambole e puxe novamente para esticar. Corte em pedaços pequenos ou na medida que desejar.

Bala Gelada Trufada de Café

Ingredientes

•200 gramas de trufa de café

•1 receita de bala de coco tradicional

Ingredientes da trufa de café

•900 gramas de chocolate meio amargo

•1 lata de creme de leite

•3 colheres (sopa) de café solúvel

•1 colher (sopa) de manteiga

•3 colheres (sopa) de conhaque

Modo de preparo

1.Trufa: Rale todo o chocolate; reserve. Dissolva o café solúvel no conhaque e reserve. Coloque o creme de leite e a manteiga numa panela e aqueça. Não deixe ferver.

2.Retire do fogo e acrescente o chocolate ralado e misture bem até derreter todo o chocolate. Adicione a mistura de café com conhaque e leve para gelar por 2 horas.

3.Ao abrir a massa da bala na pedra; recheie com a trufa.

Bala Licorosa de Menta

Ingredientes

•100 gramas de coco seco ralado e hidratado

•100 ml de licor de menta

•1 receita de bala de coco tradicional

Modo de preparo

Estando prontas as balas de coco tradicional, pulverize-as com o coco e depois com o licor ou misture o licor ao coco e depois coloque por cima das balas. Mexa delicadamente. Leve as balas para gelar acondicionadas em caixinha de isopor.

Quando a bala for gelada; estique-a um pouco menos do que a bala tradicional.

Balas de coco devem ser puxadas tão logo você verifique que suporta pegá-la com as mãos. Puxar, fazer cordões e cortar são procedimentos que devem ser rápidos.

Receita de Bala de coco

•1 kg de açúcar

•1 vidro de leite de coco

•O mesmo vidro de água

•1 colher (de café) de vinagre

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes na panela e deixar cozinhando por aproximadamente 40 minutos, Desligue o fogo e jogue em uma pia de mármore untada com manteiga.

Ao conseguir pegar a massa; pegue-a ainda quente e vá manuseando-a, puxando até a massa ficar branquinha. Depois estique em cordões na pia e corte em formato de balas. Deixe secar e embrulhe.