

Rendimento: 40 balas



Ingredientes

- 2 ½ xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de leite
- 5 gemas
- 100 g de coco ralado fino
- 1 colher de sobremesa de manteiga sem sal

Caramelo:

- 3 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 ¼ Xícara (chá) de água
- 40 ml de vinagre de arroz
- 1 colher (sopa) de glucose

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo mexendo até começar aparecer o fundo da panela. Despejar em uma superfície untada, deixar esfriar e modelar 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.

Caramelo: Em uma panela misturar o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, água e o vinagre. Quando abrir fervera acrescentar a glucose e deixar no fogo até o caramelo ficar com cor de guaraná claro. Retirar do fogo e banhar as balas preparadas no dia anterior.

Tempo de preparo: 2 horas.