

Bombom de côco



Cristal
de Minas

Ingredientes

50g de coco ralado úmido e adoçado
1 garrafinha (200ml) de leite de coco
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (café) de ácido cítrico
1 colher (café) de essência de baunilha
3 xícaras (chá) de Açúcar Cristal de Minas
1kg chocolate ao leite cobertura

Modo de Preparo

Misture delicadamente o coco ralado úmido e adoçado com o leite de coco. Junte o leite condensado, o amido, a essência de baunilha, o ácido cítrico e vá colocando aos poucos o açúcar de confeitiro.

Forme barrinhas e deixe sobre o papel alumínio untado.

Ponha na geladeira para ficar mais firme.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas de 6 a 7 minutos na potência média.

Resfrie (com choque térmico) e banhe as barrinhas. Se quiser, utilize fôrmas.

Tipo do recipiente: Forminhas

Rendimento: 80 unidades

Dificuldade: Fácil

Tempo: 5 horas