

BOLINHO DE CHUVA

INGREDIENTES

2 ovos

3/4 de xícara (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Numa tigela, junte os ovos, a manteiga, o açúcar e o sal e misture muito bem

Acrescente alternadamente à mistura o leite e a farinha de trigo, mexendo sempre com uma colher

Junte o fermento e misture bem

Numa panela média, coloque bastante óleo e leve ao fogo alto para aquecer

Quando o óleo estiver quente, abaixe o fogo

Com duas colheres (sobremesa), modele os bolinhos

Encha uma das colheres com a massa e passe de uma colher para a outra, até que a massa fique com um formato arredondado

Com cuidado, coloque pequenas porções de bolinhos no óleo quente

Deixe fritar até que os bolinhos fiquem dourados

Com uma escumadeira, retire os bolinhos e coloque sobre um prato forrado com papel

Num prato fundo, coloque açúcar e canela em pó e misture bem

Passe os bolinhos por essa mistura até envolvê

Sirva a seguir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1912-bolinho-de-chuva.html>