

BOLINHO DE CHUVA SABOR BAUNILHA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) essência de Baunilha
- 2 copos (americano) de farinha de trigo
- 1/2 copo (americano) de leite
- 1 colher bem cheia (sobremesa) de fermento em pó
- 500 ml de óleo de girassol para fritar
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado ou confeitado
- 1 colher (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Bata o ovo junto com o açúcar, depois adicione a essência de baunilha, mexa até misturar bem

Adicione o leite e mexa mais um pouco

Coloque um copo de farinha de trigo e misture até dissolver, em seguida coloque mais um copo de farinha de trigo misture e comece a bater a massa até ficar homogênea

Enquanto isso coloque o óleo para esquentar, não pode ficar muito quente, deve estar em torno de 65° C

Adicione o fermento em pó e mexa

Use uma colher (sopa) como medida para fazer os bolinhos, para isto, basta pegar a massa com a colher e pingar no óleo a panela não pode ser grande, pois a medida que a massa é pinga no óleo

As vezes é preciso virar

O óleo não pode superaquecer, por isso, frite em fogo baixo

Quando estiver dourados estão prontos, na primeira fritura recomenda

A medida que for fritando os bolinhos coloque

Com os bolinhos já fritos retire do escorredor e coloque

Misture o açúcar refinado com a canela em pó e polvilhe sob os bolinhos

Estão prontos, podem ser servidos com café ou chá

O modo de preparo foi detalhado para que você acerte a receita, mas é super

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2019-bolinho-de-chuva-sabor-baunilha.html>