BOLINHA DOCE RECHEADA

INGREDIENTES

1 ovo

1 barra de chocolate meio amargo

1 pacote de coco ralado úmido e adoçado

1/2 xícara de açúcar mascavo

2 xícaras de farinha de trigo (Sem fermento)

100 ml de água

1 colher pequena(chá) de sal

1/2 litro de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque a farinha, sal e misture.

Na mesma vasilha adicione aos poucos a água, sempre mexendo na massa com as mãos limpas, amassando bem como se buscasse o ponto pra um pão. (Atenção: A massa não pode ficar grudenta, caso isso ocorra, adicione mais um pouco de farinha de trigo.)

Reserve a massa e corte a barra de chocolate em pedaços pequenos.

Coloque o ovo em uma tigela e bata ele levemente, apenas para que clara e gema se misturem.

Em um recipiente, misture o açúcar mascavo ao coco ralado.

Pegue pequenos pedaços da massa feita que estava reservada, abra-os deixando cada um fino e arredondado.

Dentro de cada pedaço ponha o pedaço de chocolate e feche a massa, formando com as mãos uma bolinha. (NÃO É NECESSARIO UNTAR AS MÃOS, CASO PRECISE, REVER A MASSA POIS O PONTO DELA NÃO NECESSITA ISTO PARA DAR FORMA.)

Coloque as bolinhas em uma tigela, deixe-as no freezer por dez minutos.

Ponha o óleo em uma panela e leve ao fogo, deixando-o aquecer até estar quente, mas atentar-se para que não chegue em temperaturas extremas, ou as bolinhas queimarão.

Retire as bolinhas do freezer, role as bolinhas no ovo uma a uma, em seguida role no coco misturado ao açúcar mascavo. (Fazendo como se fosse uma empanação normal, porém a farinha de rosca aqui é o coco e açúcar mascavo juntos.)

Frite-as então, até estarem douradas, separe com papel toalha, escorredeira ou coador para que diminua a oleosidade e sirva a si, familiares ou amigos! (Rende em torno de umas 30 bolinhas)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13163-bolinha-doce-recheada.html