

CHARUTOS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 kg de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 litro de óleo
- 1 kg de coco ralado
- 3 colheres de cacau
- 3 xícaras de água
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente largo colocar os ovos, leite e fermento.

Adicione uma parte da farinha e vá mexendo com a ajuda de uma colher de pau até que se desgrude do fundo.

Continue adicionando farinha até a massa estar no ponto.

Quando desgrudar do fundo, use as mãos que é mais fácil. E deixe repousar.

Para a calda: colocamos em uma panela a água, o cacau, o açúcar e levamos ao fogo por uns 25 ou 30 minutos.

Enrole a massa em forma de charutos e frite-os em óleo quente.

Depois de prontos, coloque tudo em um recipiente largo.

E despejar a calda por cima dos bolinhos.

Vá tirando um a um e envolva-os com o coco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14347-charutos.html>