

CAROLINAS DA ADRI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de água

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

1 xícara de farinha de trigo comum

2 colheres (sopa) de margarina

3 ovos grandes

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1/2 colher (sopa) de margarina

3 colheres de achocolatado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture os ingredientes e cozinhe em fogo brando bastante até o ponto de brigadeiro de colher (10 minutos, em média) e reserve.

MASSA:

Massa: Ferva a água, acrescente a margarina e deixe derreter.

Adicione o sal e o açúcar.

Com a água ainda fervendo, acrescente a farinha toda de uma vez.

Cozinhe a massa formada mexendo com uma colher de pau durante todo o tempo.

O ponto correto é semelhante a uma massa de coxinha.

Coloque na batedeira e quando estiver morna acrescente um ovo de cada vez.

Coloque a massa em um saco de confeitar e faça bolinhas sobre o papel manteiga untado.

Asse em fogo baixo até dourar e só retire do forno quando a superfície das carolinas estiverem firmes. Recheie com o brigadeiro e use alguma cobertura a sua escolha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19959-carolinas-da-adri.html>