

CAROLINAS RECHEADAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de água
7 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 xícara de farinha de trigo
3 ovos inteiros

RECHEIO:

Recheio: 1 copo de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 lata de leite condensado
essência de baunilha (1 colher de sopa ou a gosto)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela, ferva a água e a margarina, abaixe o fogo e coloque a farinha aos poucos até formar uma massa homogênea e desgrudar da panela.

Bata os ovos e adicione à massa até ficar lisa.

Modele as carolinas em forma espiral com saco de confeiteiro, se não tiver pode fazer bolinhas que também dá certo.

Em uma forma untada, coloque as carolinas e asse por 15 minutos à 180° C.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até obter consistência de pudim.

MONTAGEM:

Montagem: Faça um furinho em baixo das carolinas e recheie.

Para ficar ainda mais gostoso, pode derreter chocolate preto e jogar em cima das carolinas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20506-carolinas-recheadas-2.html>