

BUÑELOS DE CHUVA CHEF PEDRO CASSIANO

INGREDIENTES

VERSÃO DOCE:

Versão doce: 300 g queijo meia cura
100 g queijo emmental, feta ou gouda
240 g amido de milho
120 g amido de mandioca
50 g açúcar refinado
10 g sal
10 g fermento químico
40 g manteiga
4 ovos

VERSÃO SALGADA:

Versão salgada: 300 g queijo meia cura
100 g queijo gorgonzola
240 g amido de milho
170 g amido de mandioca
10 g sal
10 g fermento químico
40 g manteiga
4 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque os queijos, os amidos, o açúcar se for a versão doce e misture bem.

Abra um buraco no meio e acrescente os ovos, o sal e mexa bem.

Adicione a manteiga e sove por uns 5 minutos, depois adicione o fermento e mexa para misturá-lo a massa.

Faça bolinhas de 70 ou 100 g cada, depois frite com óleo a temperatura baixa, deixa fritar até ficar bem douradinha.

Para saber que está pronta e certa, ela deve estar crocante por fora e esponjosa por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21786-bunelos-de-chuva-chef-pedro-cassiano.html>