

BOLINHO DE CHUVA CRIATIVO

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de amido de milho (maisena)
- 2 colheres (sopa) de farinha de arroz
- 2 colheres (sopa) de batata em flocos (a mesma utilizada para purê de batata)
- 2 claras de ovo ou 2 colheres de albumina
- 1 colher de vinagre, caso queira deixar mais crocante
- açúcar a gosto (para adoçar a massa e polvilhar)
- 1 colher (café) de fermento químico
- óleo de soja ou canola para frituras

MODO DE PREPARO

Adicione o leite e o amido de milho, misture bem até dissolver e não deixar pelotas.

Depois, adicione a farinha de arroz e a batata em flocos, novamente bata até dissolver.

Feito isso, acrescente as claras de ovo ou albumina, o açúcar e o fermento.

Bata bem até a massa ficar bem homogênea (o ponto ideal é que a massa fique um pouco grossa, se ficar muito líquida, acrescente um pouco de farinha e batata em flocos).

Não esqueça de acrescentar açúcar a seu gosto e o vinagre para deixar a massa crocante.

Deixe a massa descansar e esquente o óleo.

Antes de fritar os bolinhos, pingue algumas gotas de massa no óleo, se a massa dourar instantaneamente, significa que está na temperatura ideal e deixará seu bolinho sequinho.

Após fritar os bolinhos, retire e deixe escorrer num prato com guardanapo para drenar a sobra de óleo. Ainda quando estiver quente, polvilhe os bolinhos com açúcar a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23023-bolinho-de-chuva-criativo.html>