

BOLINHOS DA MAMÃE

INGREDIENTES

1/2k de trigo sem fermento
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (café) de sal
3 colheres (sopa) de óleo de soja
2 ovos
1 colher (sobremesa) de fermento biológico seco
500 ml de água morna, aproximadamente
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque o trigo, o sal, açúcar e o fermento, misture tudo.

Depois adicione os ovos e o óleo.

Depois da água estar morna, (tem que ser morna senão mata o fermento e não vai crescer), vá adicionando a água aos poucos, pois pode não precisar de toda a água ou pode faltar.

Eu faço a olho, eu pego uma chaleira e vou colocando conforme preciso.

Amasse a massa até que não grude mais nas mãos, se houver necessidade, você pode colocar mais trigo pra dar o ponto.

Deixe descansar por uns 30 minutos na própria bacia coberta com um pano.

Depois desse tempo, você pode pegar a massa, cortar metade e abrir com um rolo em cima da mesa enfarinhada, pra que não grude.

Se não tiver um rolo, pode usar uma garrafa de vidro sem rótulo e bem limpo, lave bem e dá para usar.

Depois de aberta, aqueça o óleo para fritar os bolinhos, corte no formato que quiser e frite.

Depois de quente o óleo, frita muito rápido, então fique atento pra não queimar.

E pra ficar balãozinho igual o da foto, tem que deixar a massa bem fininha, fica super sequinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23297-bolinhos-da-mamae.html>