

BOMBINHAS SALGADAS

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de água
- 1/2 colher (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) rasas de manteiga ou margarina
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 3 ovos
- salsinha e alho desidratados (se for usar frescos, triture muito bem)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água, o sal, a manteiga, a salsinha e o alho e, em fogo médio, mexa até que a manteiga tenha dissolvido.

Acrescente aos poucos a farinha e, com uma colher de pau, vá incorporando até que a mistura esteja homogênea e cozida, soltando da panela.

Transfira para uma batedeira e coloque um a um os ovos, batendo até que a massa fique bem lisinha.

Em uma forma, coloque uma folha de papel manteiga ou unte-a.

Com um saco de confeitar, com bico pitanga grande, faça as bombinhas dando duas voltas e puxe no centro do tamanho que você desejar que fique.

Leve ao forno preaquecido, temperatura baixa, por cerca de 35 minutos ou até que dourem.

É muito importante que não apresse o processo de cozimento com fogo alto, pois elas não crescerão e ficarão cruas por dentro.

Deixe esfriar e sirva com patês variados de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24228-bombinhas-salgadas.html>