

BOLINHO DE CHUVA DA VÓ

INGREDIENTES

- 1/3 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo com fermento (ou sem, tanto faz)
- 2 ovos grandes
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1/2 colher (chá) de sal
- óleo
- essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, o sal, a farinha, a essência de baunilha (opcional), o suco de limão e os ovos até a mistura ficar homogênea.

Com uma colher pegue um pouco da massa e solte de uma altura de 30 cm, se cair em pedaços meio líquidos a mistura está pronta, se cair em fio adicione mais farinha até chegar no ponto certo.

Numa panela grande, aqueça o óleo até ficar em ponto de fritura.

Com uma colher pegue uma colherada de massa e coloque no óleo até ficar dourado, faça isso com o resto da massa.

Se ficar gorduroso demais, tente secar com papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26016-bolinho-de-chuva-da-vo.html>