

BOLINHO DE CHUVA COM GOIABADA

INGREDIENTES

1 ovo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

leite (apenas para homogeneizar a massa)

pacote goiabada

óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Comece colocando em um recipiente fundo o ovo, batendo até misturar clara e gema.

Logo após, adicione o açúcar e misture bem com o ovo.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó, até que a mistura anterior esteja bem incorporada ao fermento e à farinha.

Logo após, adicione o leite apenas para homogeneizar a massa (lembrando que a massa não pode ser nem muito dura e nem muito mole).

Corte a goiabada em cubos pequenos e adicione junto com a massa.

Misture bem até a goiabada ficar dentro da massa.

Esquente o óleo por 5 a 10 minutos ou se preferir coloque um palito de fósforo no óleo.

Quando o fósforo acender, retire-o e coloque os bolinhos para fritar com colher e para virar com o garfo.

Se preferir, jogue em cima açúcar com canela, fica muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26556-bolinho-de-chuva-com-goiabada.html>