

# CAROLINAS DE PADARIA

## INGREDIENTES

1 copo de água (200 ml)  
1/2 colher de açúcar  
1 pitada de sal  
2 e 1/2 colheres de margarina (100 g)  
2 xícaras de farinha de trigo (1 xícara = 240ml)  
2 ovos  
100 g de chocolate meio amargo  
1 lata de doce de leite (ou o recheio de sua preferência)

## MODO DE PREPARO

Preaqueça seu forno a 160°C.

Coloque em uma panela a água, o açúcar, o sal e a manteiga, mexa até ferver.

Desligue o fogo, adicione 1 xícara de farinha de trigo aos poucos, mexendo sempre, até formar uma massa consistente.

Espere esfriar, caso necessário, troque de panela.

Com a massa já fria, adicione um ovo de cada vez, mexendo cada um até incorporar.

Adicione a outra xícara de farinha de trigo, dosando para que a massa volte a ficar consistente.

Talvez, você não precise usar toda essa medida, e, isso é normal.

Unte uma forma com manteiga e, nela, modele a massa em bolinhas do tamanho que preferir.

Você pode fazer com um bico de confeiteiro ou com duas colheres.

Coloque a forma, no forno preaquecido a 160°C, de 25 a 30 minutos.

Passado esse tempo, aumente a temperatura para 180°C e deixe de 15 a 20 minutos.

Desligue o forno e espere as carolinas esfriarem dentro, por 10 minutos.

Desenforme as carolinas.

Com uma faca, faça um furinho na parte de baixo das carolinas.

Coloque o doce de leite (ou o recheio de sua preferência) em um bico de confeiteiro.

Encaixe o bico nos furinhos das carolinas e recheie.

Segure a parte superior delas para que não estourem.

Derreta o chocolate meio amargo, em banho-maria ou no micro-ondas.

Banhe a parte de cima das carolinas.

Espere endurecer.

Aprecie!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27705-carolinas-de-padaria.html>