

BOLINHO DE CHUVA SUPER MACIO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de manteiga
- 2 xícaras chá de farinha de trigo
- 3/4 xícara de chá de leite
- 1 colher de sobremesa de fermento químico em pó
- 1 pitada de canela

MODO DE PREPARO

Bata o ovo e o açúcar, até formar um creme amarelo bem clarinho.

Em seguida, adicione a manteiga derretida e mexa.

Intercale a farinha e o leite, até ficar homogêneo (a consistência deve ser de uma massa não tão mole).

Adicione o fermento e a canela, mexa.

Com o auxílio de duas colheres de sobremesa, faça bolinhas médias e frite em óleo não muito quente, caso contrário irá ficar cru por dentro.

Polvilhe com açúcar e canela.

Dica: não mude a manteiga por margarina, pois é a manteiga que irá deixar crocante por fora e macio por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28153-bolinho-de-chuva-super-macio.html>