

CAROLINAS

INGREDIENTES

200 ml de água

100 g de manteiga

1 colher de sobremesa de açúcar

1 colher bem rasa de sal

1 xícara bem cheia de farinha de trigo

4 ovos (varia o tamanho, se for grande só 3 ovos)

para o recheio pode se usar doce de leite, ou fazer brigadeiro de panela

E por cima pode se usar chocolate

MODO DE PREPARO

Colocar em uma panela a água, a manteiga, a açúcar e o sal e esquentar até ferver.

Quando ferver, retire do fogo e acrescentar a farinha, mexer bem, e voltar ao fogo.

Cozinhar por uns 2 minutos, sempre mexendo até ela se soltar da panela.

Deixar amornar, colocar a massa na batedeira e ir acrescentando os ovos, colocar um ovo e bater, e ir fazendo assim com cada ovo.

O ponto da massa é durinha e bem brilhosa e grudanta.

Depois, colocar em um saco de confeiteiro ou aquelas maquininhas de churros e fazer umas bolinhas na forma.

Levar ao forno pré-aquecido, por 30 minutos.

Depois de frias, é só cortar (dentro delas ficam ocas) e rechear e passar chocolate em cima.

Essa receita não vai fermentar em pó, mas elas crescem muito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29550-carolinas-2.html>