

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 acrescente a farinha, mexa bem, e volte ao fogo.

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

Deixe amornar, coloque a massa na batedeira e vá acrescentando os ovos, coloca um ovo e bate, e vá fazendo assim com cada ovo.

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

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

Leva ao forno preaquecido, por 30 minutos.

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

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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