

BOLINHO DE CHUVA CROCANTE E DELICIOSO

INGREDIENTES

3 ovos (sem a pele)
5 colheres de açúcar
1 xícara de leite
1 pitada de sal
3 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
Açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na batedeira, por ultimo o fermento.

A massa não pode ficar muito mole e nem tão dura, o ponto dela é quando ela não cai facilmente da colher.

Coloque o óleo numa panela fina, quantidade em que os bolinhos possam boiar.

Com o óleo não muito quente e em fogo baixo, com a ajuda de duas colheres pegue a massa com uma delas e com a ajuda da outra coloque em pequenas quantidades de massa no óleo de forma suave para ficar em formato de bolinhas (não tenha medo, pois não tem perigo de espirrar óleo em você).

Assim em fogo baixo o bolinho não queimará, não ficará cru por dentro e por fora ele ficará douradinho e crocante no tempo certo.

Depois de douradinho, retire da panela e coloque no papel toalha para secar um pouco do óleo.

Logo em seguida polvilhe no açúcar com canela, como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32305-bolinho-de-chuva-crocante-e-delicioso.html>