BOLO DE FUNIL (FUNNEL CAKE)

INGREDIENTES

8 copos de óleo vegetal para fritar

1 1/2 copos (355 ml) de leite

2 ovos

2 copos (250 g) de farinha de trigo

1 colher de chá' (3 g) de fermento (comum) em pó

1/2 colher de chá(1 g) de canela em pó

1 pitada (3 g) de sal

3/4 de copo (90 g) de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Numa fritadeira elétrica ou frigideira funda esquente o óleo (190°C/375 F).

Bata os ovos e leite numa tigela (ou use o liquidificador). Adicione a farinha de trigo, fermento, sal e canela. Misture bem até ficar uma massa líquida.

Segure o funil (pode usar um saco de confeiteiro no lugar, mas perde o "charme") em uma mão, cobrindo o furo do funil com um dedo. Coloque aproximadamente uma xícara da massa no funil.

Traga o funil com a massa para a frigideira. Com cuidado, tire o dedo do funil e espalhe a massa começando do centro da panela movendo o funil num círculo. Faça isso até que a massa toda do funil esteja na panela, deixando o mínimo de frestas na massa. O bolo deve ficar do tamanho de um prato de sobremesa.

Frite ate dourar.Vire com uma espatula e frite o outro lado.

Remova da frigideira e coloque em papel toalha para escorrer todo o óleo.

Polvilhe com açúcar de confeiteiro. Sirva quente. Rende quatro bolos grandes.

Você pode tentar fazer também com outros formatos. Use sua criatividade!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37382-bolo-de-funil-funnel-cake.html