

BOLINHO DOS DEUSES

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

600 g de farinha de trigo especial

300 g de goiabada

2 colheres de (café) de fermento em pó

açúcar para polvilhar

canela em pó (opcional)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado e os ovos, misture bem.

Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos.

Coloque o fermento em pó e vá acrescentando mais farinha especial até a massa ficar homogênea (quando começar a desgrudar das mãos).

Abra a massa com um rolo de macarrão, espessura de meio centímetro.

Use um cortador ou boca de um copo para cortar em círculos, coloque um pedaço de goiabada no centro e feche os bolinhos.

Frite em óleo, retire e coloque no açúcar já misturado com a canela.

Você pode trocar a goiabada por banana (corte as bananas em rodela e passa no açúcar e na canela para depois rechear).

Pronto agora é só deliciar-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37976-bolinho-dos-deuses.html>