

BOLINHO DE CHUVA DOCE E SALGADO

INGREDIENTES

INGREDIENTES COMUNS AOS DOIS:

Ingredientes comuns aos dois: 1 ovo

1 caixa pequena de creme de leite

trigo com fermento até dar o ponto

óleo de milho, soja ou canela (para fritá-los)

PARA O BOLINHO DOCE:

Para o bolinho doce: 3 colheres de sopa de açúcar

PARA O BOLINHO SALGADO:

Para o bolinho salgado: Sal a gosto

1 colher de sopa de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente à parte misture o ovo com o creme de leite.

Separe a mistura em duas tigelinhas meio a meio.

Em uma coloque 3 colheres de açúcar e trigo com fermento até ficar uma consistência firme, mas que dê para fazer os bolinhos na colher.

Na outra tigelinha coloque sal a gosto, queijo ralado e trigo com fermento.

Em uma panela aquecida coloque o óleo e em temperatura média frite os bolinhos, utilizando uma colher de sopa para a medir as porções.

Frite o doce primeiro, polvilhe com açúcar e canela.

Depois frite o salgado.

Pronto é só comer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/39525-bolinho-de-chuva-doce-e-salgado.html>