

BOLINHO DE CHUVA RECHEADO MARAVILHOSO

INGREDIENTES

400 g chocolate meio amargo picado
2 caixinhas de creme de leite ou
2 xícaras (chá) de doce de leite pastoso
2 xícaras meio (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
3/4 de xícara (chá) de açúcar
2 ovos
350 ml de leite
quanto baste de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Numa panela em banho maria derreta 400 g chocolate meio amargo. Retire do fogo e incorpore 2 caixinhas de creme de leite, mexendo bem. Transfira para uma tigela e leve à geladeira de preferência de um dia para o outro. (OBS: se quiser fazer outro recheio numa tigela coloque 2 xícaras (chá) de doce de leite e leve para a geladeira de um dia para o outro).

2º - Retire da geladeira e com auxílio de uma colher pequena faça bolinhas e reserve no congelador por 20 minutos apenas para firmar.

À parte peneire 2 xícara e meio (chá) de farinha de trigo com 1 colher (sobremesa) de fermento em pó e meia colher (chá) de sal. Reserve.

Numa tigela coloque 2 colheres (sopa) de margarina, três quartos de xícara (chá) de açúcar e 2 ovos e bata com auxílio de um batedor de arame até obter um creme fofo. Adicione a mistura seca de farinha (reservada acima), alternando com 350 ml de leite e misture bem até obter uma massa lisa. Reserve.

Passe cada bolinha de chocolate ou de doce de leite (reservada acima) na massa e frite em óleo quente (+/- 155º C) até dourar. Sirva imediatamente polvilhado com açúcar e canela.

DICA: na hora de envolver as bolinhas na massa, faça isso com auxílio de uma colher de sopa e ainda com esta colher de sopa, leve as bolinhas para o óleo quente para fritar. Com isto as bolinhas vão ficar melhor envolvidas pela massa e o recheio não vai escapar. Não faça isso com um garfo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/41693-bolinho-de-chuva-recheado-maravilhoso.html>