

BOLINHO DE CHUVA DE MORANGO RECHEADO COM GELEIA DE MORANGOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara chá de açúcar

1 xícara de chá de achocolatado sabor morango

1 colher de sobremesa de fermento em pó

óleo para fritar

GELEIA:

Geleia:1 caixinha de morangos lavados e picados

1 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes em uma tigela até ficar uma massa homogênea.

Faça bolinhas e frite em óleo quente,escorra em papel toalha, feito isso separe e corte um a um ao meio recheie com a geleia.

GELEIA:

Geleia:Coloque em uma panela os morangos e o açúcar até que fique bem vermelhinho e com consistência de um creme fino mexendo de vez em quando ,feito isso desligue e quando estiver frio, recheie e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43100-bolinho-de-chuva-de-morango-recheado-com-geleia-de-morangos.html>