

BOLINHO DE CHUVA DA VÓ MARIA

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite (ou quanto baste para dar o ponto da massa)

2 colheres de chá de fermento em pó

Açúcar e canela a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, com o uso de um batedor ou garfo, bata bem os ovos.

Acrescente todos os ingredientes secos e logo após o leite, bater tudo até que a massa fique no ponto que não fique nem mole, nem dura.

Aqueça em uma panela bastante óleo, em uma quantidade que os bolinhos possam boiar.

Quando o óleo estiver quente coloque colheradas da massa e abaixe o fogo para que o bolinho não fique cru por dentro.

Coloque os bolinhos sobre papel absorvente ou uma grelhinha furada.

Polvilhar açúcar e canela por cima dos bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43111-bolinho-de-chuva-da-vo-maria.html>