

BOLINHO DE CHUVA CAIPIRA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
3 ovos
2 colheres (sopa) açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
450 g de farinha de trigo (cerca de 2 copos)
Óleo para fritura
Canela e açúcar refinado para passar nos bolinhos

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a manteiga , ovos e o açúcar e misture bem. Adicione o fermento em pó e misture.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo até da o ponto da massa mole e lisa. Se a massa estiver muito mole , adicione mais farinha.

Em uma frigideira, aqueça o óleo. Cuidado para não deixá lo muito quente , pois os bolinhos podem ficar tostados por fora e crus por dentro, com o auxilio de 2 colheres pegue porções da massa e solte dentro da frigideira com o óleo. Frite até ficar da cor de caramelo.

Passa os bolinhos numa mistura de canela e açúcar. Sirva com chá ou café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44279-bolinho-de-chuva-caipira.html>