

O MELHOR BOLINHO DE CHUVA, MACIO E SEQUINHO

INGREDIENTES

2 ovos

1 colher(sopa) de margarina

1 xícara(chá) de açúcar

1 pitada de sal

1 xícara(chá) de leite

1 colher(sopa) de vinagre

1 colher(sopa) rasa de fermento em pó para bolo

Cerca de 4 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture a margarina com o açúcar e os ovos.

Adicione a pitada de sal, o leite, o vinagre, o fermento e por último vá adicionando a farinha peneirada aos poucos e misturando com uma colher até ficar no ponto de poder fritar às colheradas.

Frite em fogo alto se quiser que fique molinho por dentro.

Mas, se quiser sequinho por dentro frite em fogo médio ou baixo, de acordo com seu fogão.

Frite 3 ou 4 de cada vez para não ficar encharcado.

Escorra em papel absorvente.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45001-o-melhor-bolinho-de-chuva-macio-e-sequinho.html>