COCA-COLA FRITA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de xarope de Coca-Cola (já deverá ser deixado previamente na geladeira por pelo menos 3 horas pra ficar bem gelado)

Chantilly a gosto

Cerejas maraschinas

MODO DE PREPARO

Em uma tigela média, misture a farinha e o fermento. Reserve.

Em outra tigela, bata os ovos com a Coca-Cola e depois misture com a farinha e o fermento já misturados anteriormente até formar uma massa lisa. Se a massa engrossar demais, adicione mais Coca-Cola para torná-la mais macia, porém ainda manipulável. Jamais deixe a massa ficar mole!

Pré-aqueça o óleo em uma frigideira funda.

Com cuidado, pegue porções da massa, faça bolinhas (ou modele a massa em outro formato qualquer que você quiser) e coloque as bolinhas pra fritar. Caso você não queira manipular a massa com as mãos, pode usar um saco de confeiteiro ou algo equivalente.

Fritar cada porção por aproximadamente um minuto em cada lado. Depois deixe escorrer em papel absorvente.

Sirva ainda quente e cubra com xarope de Coca Cola gelado, chantilly e uma cereja maraschina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45114-coca-cola-frita.html