BOMBOM DE POBRE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de açúcar

100 g de coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela acrescente os ovos, a pinga, o açúcar, a margarina. Misture bem.

Exceto o óleo.

Adicione um pouco de farinha de trigo até forma um creme.

Coloque o fermento em pó e adicione mais farinha de trigo até dar ponto de enrolar.

Faça bolinhas e reserve.

Aqueça o óleo.

Frite as bolinha em óleo quente até que elas dourem. Reserve

CALDA:

Calda:Em uma panela junte os 3 primeiros ingredientes e leve ao fogo.

Deixe ferver por 5 minutos.

Passe-as bolinhas na calda e depois polvilhe coco ralado por cima.

Sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45316-bombom-de-pobre.html