

# BOLINHO DE CHUVA COM ADOÇANTE FORNO E FOGÃO

## INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de adoçante "tal e qual" forno e fogão

2 ovos

1/3 xícara de leite (até o ponto que grude na colher)

1 colher sopa de fermento em pó

essência de baunilha (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque a farinha, os ovos, o açúcar e o leite, misture bem.

Mexa até o ponto de colher, adicione a essência e o fermento. Frite-os em azeite com fogo baixo, a cada vez que colocar nova remessa de bolinhos, tire a panela do fogo, assim cozinhara por igual, sempre em fogo baixo.

Para saber se está bom de açúcar e baunilha, esperimente a massa crua, deverá estar docinha. O rendimento varia conforme as colheradas de massa, indico que seja pequenas colheradas, para assim não ficar crua no meio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/46809-bolinho-de-chuva-com-adoçante-forno-e-fogao.html>