

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 cozinhará por igual, sempre em fogo baixo.

Para saber se está bom de açúcar e baunilha, experimente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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