

BOLINHO DE CHUVA DA VÓ YARA

INGREDIENTES

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de amido de milho
1 xícara de açúcar
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó (mal cheia)
leite
1 colher de café de erva doce
2 colheres de café de essência de baunilha
canela em pó e açúcar para polvilhar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Colocar o óleo em uma panela e levá-lo ao fogo até que fique bem quente.

Enquanto o óleo esquenta, juntar em um refratário a farinha, o amido de milho, o açúcar, o fermento e a erva doce e misturar bem.

Abrir um buraco no centro do recipiente e colocar os ovos.

Mexer incorporando a massa seca ao ovo aos poucos fazendo movimentos circulares.

Adicionar um pouco de leite somente para alcançar o ponto da massa - textura levemente pastosa.

Adicionar a essência de baunilha e mexer bem até a massa ficar homogênea.

Dar formato aos bolinhos com o auxílio de duas colheres de chá - o tamanho ideal é que a massa preencha metade de uma colher porque assim ele fritará mais rápido e ficará douradinho.

Escorrer os bolinhos prontos com uma escumadeira e colocá-los em um recipiente coberto com papel toalha.

Polvilhar açúcar e canela a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47233-bolinho-de-chuva-da-vo-yara.html>