BOLINHO DE CHUVA PRESTÍGIO DA BEL

INGREDIENTES

1 ovo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de achocolatado

2 colheres (sopa) de coco seco ralado em flocos

2 colheres (chá) de fermento em pó

Óleo para fritar

Achocolatado, coco e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata o ovo com as duas colheres de açúcar.

Junte o leite e bata mais um pouco.

Acrescente a farinha aos poucos, sempre batendo, até formar uma massa homogênea. (Importante bater bem para ficar bem aerado).

Passe metade da massa para outra tigela.

Acrescente em uma metade da massa o achocolatado e bata bem. Acrescente 1 colher (chá) de fermento em pó e misture levemente.

Acrescente na outra metade da massa o coco e bata bem também. Acrescente 1 colher (chá) de fermento em pó e misture levemente.

Aqueça o óleo.

Com o auxílio de 2 colheres de sopa, pegue pequenas porções (cerca de meia colher) de cada massa em cada colher, junte as duas e “pigue-as” no óleo, de modo que as massas fiquem grudadas, mas não misturadas.

Frite-os até douras, dos dois lados e escorra o óleo em papel absorvente.

Misture o achocolatado, o coco e a canela.

Passe os bolinhos ainda quentes na mistura. Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47286-bolinho-de-chuva-prestigio-da-bel.html