

BOLINHO DE CHUVA SALGADO DA KAREN GOMES

INGREDIENTES

2 xícaras farinha de trigo

1 xícara de água

2 colheres de sopa de manteiga

1 tablete de caldo do sabor de sua preferência

1 colher de sopa de fermento

1 ovo

Recheio de sua preferência (queijo ralado, mortadela , cebola, salsa etc).

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com a manteiga e o caldo, eu usei em pó para massas e legumes depois.

Em uma tigela bata as claras em neve e depois a gema e acrescente a farinha e o fermento e o recheio no seco mesmo, pois ele gruda na farinha e não agarra no óleo, depois acrescente a água mexendo sempre, deixando até a massa chegar no ponto de homogênea.

Depois é só fritar e colocar para secar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47438-bolinho-de-chuva-salgado-da-karen-gomes.html>