

BOLINHO DE CHUVA (FICA BEM REDONDINHO)

INGREDIENTES

1 pitada de sal
1/2 xícara de chá de leite
4 colheres de sopa cheias de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
1 colher de sopa cheia de fermento em pó
canela e açúcar para polvilhar
óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente os ovos e misture o restante dos ingredientes.

A massa fica em uma consistência cremosa. Caso sua massa fique um pouco rígida, acrescente um pouco de leite, caso fique mole, acrescente um pouco de farinha. Isso pode acontecer, depende da marca da farinha.

Frite em óleo não muito quente, para não ficar crua por dentro.

Depois de frito, passe em uma mistura de açúcar e canela.

O bolinho de chuva fica bem redondinho e macio.

Rende cerca de de 30 bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49464-bolinho-de-chuva-fica-bem-redondinho.html>