

BOLINHO DE CHUVA COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

PARA O BOLINHO DE CHUVA:

Para o bolinho de chuva: 2 ovos caipira
3 colheres de sopa de açúcar
1 poupa de fava de baunilha (ou pode usar 1 colher de sobremesa de uma boa essência)
1 e 1/2 xícara de leite
2 e 1/2 xícara farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
açúcar de confeiteiro e canela para polvilhar
óleo para fritar

PARA O BRIGADEIRO MOLE:

Para o brigadeiro mole: 1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga (manteiga, não margarina)
4 colheres de sopa de chocolate em pó (não é achocolatado)

MODO DE PREPARO

BOLINHO DE CHUVA:

Bolinho de chuva: Bata bem os ovos com o açúcar, com ajuda de um fuê, acrescente a baunilha, bata bem. Acrescente o leite e a farinha alternadamente, sempre mexendo bem. Por último agregue o fermento em pó. Com ajuda de duas colheres molde os bolinhos e coloque para fritar até estarem dourados. Retire de um papel toalha para absorver o excesso de óleo, passe no açúcar com canela.

Dica: a temperatura do óleo é essencial, tem que estar baixa, quando ver que os bolinhos começam a fritar mais rápido, que o óleo já está quente, tire-o do fogo por 1 min. Se os bolinhos fritarem muito rápido em óleo quente, eles ficaram dourados por fora e crus por dentro.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até o ponto desejado (este brigadeiro deve ficar mole para a calda, não precisa esperar o ponto de tirar de desgrudar o fundo da panela, neste quem manda no ponto é você a forma que prefere). Após desligar o fogo continue mexendo por um tempo isso deixará o brigadeiro mais brilhoso. Sirva quente junto dos bolinhos (molhe os bolinhos da cobertura)

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50369-bolinho-de-chuva-com-brigadeiro.html>