BOLINHO DE CHUVA DA MICHELE

INGREDIENTES

1 ovo

1 colher de sobremesa de manteiga (rasa)

1 copo (requeijão) de leite

açúcar a gosto ou 1 copo (requeijão)

1 colher de sobremesa de fermento em pó

Farinha de trigo (para dar ponto)

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata o ovo e a manteiga.

Depois adicione o leite e em seguida a farinha (coloque em um pote redondo e grande a receita para facilitar até na hora da fritura).

Adicione a farinha por copo, usando sempre a mesma medida do copo anterior aos ingredientes, exemplo: adicione um copo e dissolva, adicione o açúcar e depois adicione mais um copo e dissolva.

Assim até perceber a massa consistente o suficiente que não fique pingando, sujando tudo, mas também sem deixar sua massa uma pedra.

Não esqueça de adicionar o açúcar depois do primeiro copo de farinha porque o açúcar deixa a massa mais molinha e desanda o ponto que você conseguiu antes de colocar.

Com a prática das vezes que realizar a receita vai saber o quanto de farinha precisará.

Se estiver com medo de colocar farinha demais limite-se a 2 copos, 2 copos e meio de farinha.

Por último o fermento.

Agora aqueça o óleo em uma panela funda e larga para que os bolinhos boiem e não grudem nem no fundo nem uns nos outros!

Aquecido o óleo pegue uma colher de sobremesa, encha-a e pingue o bolinho.

Como pingar: pegue a massa com a colher meio de ladinho (como se estivesse comendo um brigadeiro, ou uma gelatina) e controle a quantidade de massa porque assim você determina o tamanho do bolinho.

Outra dica é não deixar o óleo muito quente pra ficar se não ele fica cru por dentro.

Para saber se o óleo está no ponto pingue um nadica de massa na gordura, se boiar tá no ponto!

Depois se quiser é só polvilhar com açúcar e canela, Ou rechear com doce de leite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51573-bolinho-de-chuva-da-michele.html