BOLINHO DE CHUVA SEM FERMENTO E SEM LEITE DA HIVY

INGREDIENTES

3 xícaras de leite fervente (ou água)

1 e 1/2 xícaras de trigo

2 ovos

1 xicara de açúcar

Óleo para fritar

1 colher rasa de canela em pó

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Ferva o leite (ou água) e sem esfriar coloque em uma vasilha, acrescente o trigo e o açúcar e mexa bem, por último os ovos, mexa bem até que fique uma massa bem homogênea.

Coloque o óleo para esquentar em fogo médio (nem baixo e nem alto), importante deixar o óleo quente mas não borbulhante ou os bolinhos ficarão crús por dentro. Com uma colher de sopa pegue a massa e coloque para fritar, deixe da cor que preferir moreninhos ou clarinhos retire e primeiro coloque em papel absorvente depois passe para uma travessa.

Misture o açucar com a canela em pó e polvilhe por cima.

Acredite vão crescer, não fica encharcado de óleo quem é alergico à lactose pode comer e por não conter fermento não engorda tanto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54350-bolinho-de-chuva-sem-fermento-e-sem-leite-da-hivy.html