

Bolinho de Chuva

Tempo de preparo

 40 minutos

Rendimento

 50 bolinhos de chuva

Sobre a Receita

Pequenos bolinhos fritos, macios por dentro e polvilhados com açúcar e canela.

Ingredientes

Farinha de trigo Suprema Confeitaria:
0.300 kg
Açúcar refinado: 0.200 kg
Fermento em pó químico: 0.010 kg
Ovos: 0.100 kg (aproximadamente - 2
ovos médios)
Leite: 0.240 kg
Açúcar extra fino para polvilhar: 0.036 kg
Canela em pó para polvilhar: 0.006 kg
Óleo para fritar: 0.9 kg

Modo de Preparo

- 1 Em uma tigela, misture os ovos, o açúcar refinado e o leite.
- 2 Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó, misturando até obter uma massa homogênea.
- 3 Aqueça o óleo em uma panela funda.
- 4 Com uma colher, pegue pequenas porções de massa e coloque no óleo quente.
- 5 Com uma colher, pegue pequenas porções de massa e coloque no óleo quente.
- 6 Frite até dourar, virando para que cozinhe por igual.
- 7 Retire os bolinhos com uma escumadeira e coloque sobre papel toalha para escorrer o excesso de óleo.
- 8 Em um prato, misture o açúcar extra fino com a canela em pó.
- 9 Passe os bolinhos nessa mistura e sirva ainda quentes.