

BOLINHO DE CHUVA

Ingredientes:

- 2 ovos
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ colher (chá) de baunilha ou a gosto
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Óleo para fritar



Modo de Preparo:

1. Em um recipiente coloque os ovos, duas colheres (sopa) de açúcar, o leite, a baunilha, a farinha de trigo e o fermento.
2. Misture bem com um fouet até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Aqueça o óleo em uma frigideira e com a ajuda de uma colher pegue porções da massa e despeje no óleo quente.
4. Retire do fogo quando estiverem dourados.
5. Misture a canela com o açúcar restante (3 colheres de sopa) e salpique nos bolinhos fritos.

DICAS:

- adicione uma colher (sopa) de maisena à massa e mexa. Isso deixará os bolinhos mais sequinhos.
- Adicione à massa uvas passas brancas ou pretas, ou uma mistura delas.