

RECEITA:

Bolinho de Chuva



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
30 minutos



Rendimento
10 porções



INGREDIENTES

- 100 ml de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Açúcar com canela em pó para finalizar
- 100 ml de creme de leite
- 5 g de fermento em pó
- 500 ml de Liza Óleo de Algodão
- 25 g de açúcar refinado
- 1 ovo



MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até ficar homogêneo.
- 2 - Adicione aos poucos o creme de leite e o leite condensado.
- 3 - Misture a farinha de trigo, aos poucos, com um batedor.
- 4 - Coloque o fermento em pó e misture delicadamente até ficar uma massa homogênea.
- 5 - Modele as bolinhas com uma colher ou com as mãos untadas de manteiga. Distribua no cesto da fritadeira e leve ao óleo de algodão Liza pré-aquecido a 180°C até dourar.
- 6 - Retire do fogo e passe-os no açúcar com canela. Sirva em seguida.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive