



# RECEITAS DA FIA

## Bolinho de Chuva Assado

[www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-chuva-assado](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-chuva-assado)

Experimente esses bolinhos assados, simples de fazer e cheios de sabor!

Bolinho de Chuva Assado

 60 min

 16 porções

### Ingredientes

- 1 e ½ xícara (chá) de [leite](#)
- 1 [ovo](#)
- 4 colheres (sopa) de óleo
- ½ colher (chá) de [essência de baunilha](#)
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- ½ colher (sopa) de [fermento](#)
- ½ xícara (chá) de [açúcar](#)
- [Canela](#) a gosto

### Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture o leite, o ovo, o óleo e a baunilha até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione o açúcar, o fermento e a farinha aos poucos, continuando a mexer até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Unte forminhas de cupcake e coloque pequenas porções da massa em cada uma.
4. Preaqueça o forno a 180°C e leve as forminhas para assar por cerca de 30 minutos, ou até que fiquem dourados e firmes.
5. Após esfriarem, regue os bolinhos com leite e em seguida passe-os em uma mistura de açúcar e canela a gosto.
6. Sirva e delicie-se com esses bolinhos assados cheios de sabor!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)