



RECEITAS DA FIA

Bolinho de chuva recheado

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-chuva-recheado

Vamos elevar o nível dessa receita clássica que faz a alegria da criançada pelo Brasil... Bolinho de chuva recheado, é uma delícia.

Bolinho de chuva recheado

 30 minutos

 40 porções

Ingredientes

- 400 g [chocolate](#) meio amargo picado
- 2 caixinhas de [creme de leite](#)
- 2 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- ½ colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de margarina
- ¾ xícara (chá) de açúcar
- 2 [ovos](#)
- 350 ml de leite
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Numa panela em banho-maria, derreta 400 g chocolate meio amargo. Retire do fogo e incorpore 2 caixinhas de creme de leite, mexendo bem. Transfira para uma tigela e leve à geladeira de preferência de um dia para o outro. (OBS: se quiser fazer outro recheio em uma tigela, coloque 2 xícaras (chá) de doce de leite e leve para a geladeira de um dia para o outro).
2. Retire da geladeira e com auxílio de uma colher pequena faça bolinhas e reserve no congelador por 20 minutos apenas para firmar.
3. À parte, peneire 2 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com 1 colher (sobremesa) de fermento em pó e ½ colher (chá) de sal. Reserve.
4. Em uma tigela, coloque 2 colheres (sopa) de margarina, ¾ xícara (chá) de açúcar e 2 ovos e bata com auxílio de um batedor de arame até obter um creme fofo. Adicione a mistura seca de farinha (reservada acima), alternando com 350 ml de leite e misture bem até obter uma massa lisa. Reserve.
5. Passe cada bolinha de chocolate ou de doce de leite (reservada acima) na massa e frite em óleo quente (+/- 155° C) até dourar. Sirva imediatamente polvilhado com açúcar e canela.
6. Na hora de envolver as bolinhas na massa, faça isso com auxílio de uma colher de sopa e ainda com esta colher de sopa, leve as bolinhas para o óleo quente para fritar. Com isto, as bolinhas vão ficar melhor envolvidas pela massa e o recheio não vai escapar. Não faça isso com um garfo.

