



RECEITAS DA FIA

Bolinho de Chuva Recheado com Goiabada

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

Bolinho de Chuva Recheado com Goiabada

 20 min

 20 porções

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de açúcar pode ser açúcar refinado
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó químico
- pedaços de goiabada para rechear
- Margarina para untar as mãos
- Óleo para fritar
- Açúcar refinado a gosto para polvilhar

Modo de Preparo

1. bata no liquidificador o açúcar, o ovo, a margarina e o leite.
2. Coloque essa mistura em uma tigela, acrescenta a farinha, o fermento e misture bem até formar uma massa .
3. Modele bolinhas com as mãos untadas com margarina , abra e coloque no centro da massa um cubo de goiabada .
4. Modele formando a bolinha novamente.
5. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar por igual .
6. Retire e deixe escorrer sobre papel absorvente, polvilhe com açúcar e sirva.

www.receitasdafia.com