



Receita: Bolinho de chuva recheado com Paçoquita Cremosa

Bolinho
de chuva recheado com Paçoquita Cremosa

Seu
café da tarde acaba de ganhar um upgrade.

INGREDIENTES:

Massa

1
e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de
leite

1/2 xícara (chá) de água

2 e 1/2 colheres (sopa)
de margarina

1/4 de xícara (chá) de açúcar

1 pitada de
sal

Raspas de 1 limão

3 ovos?

Óleo para fritar

Recheio

300

g de Paçoquita Cremosa para rechear

**1/2 lata de creme de
leite**

Açúcar de confeitiro para polvilhar

PREPARO:

Massa

Em

uma panela, coloque o leite, a água, a margarina, o açúcar, o sal

e as raspas de limão. Leve ao fogo e deixe ferver. Desligue o fogo,

junte a farinha aos poucos e mexa rapidamente com uma colher de pau,

até soltar do fundo da panela e formar uma massa homogênea.

Junte

os ovos, um a um e misture bem. Frite no óleo quente, usando uma

colher para formar as bolinhas. Quando estiverem douradas, escorra-as

em papel toalha.?

Recheio

Aqueça a Paçoquita no micro-ondas por 30 segundos. Adicione o creme de leite e misture bem.

Bata na batedeira até formar um creme liso. Coloque o creme em um

saco de confeitar e recheie fartamente os bolinhos. Passe no açúcar

de confeitiro e sirva.

