

Tempo de preparo: 40 min
Rendimento: mais de 10 porções
Custo: ♥



Bolinho de chuva recheado

400 g de chocolate meio amargo picado
2 caixinhas de creme de leite
2 xícaras (chá) de doce de leite pastoso
2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
¾ de xícara (chá) de açúcar
2 ovos
350 ml de leite
óleo para fritar

Numa panela, em banho-maria, derreta o chocolate meio amargo. Retire do fogo e incorpore o creme de leite, mexendo bem. Transfira para uma tigela e leve à geladeira, de preferência de um dia para o outro.

Retire da geladeira e, com o auxílio de uma colher pequena, faça bolinhas. Deixe no congelador por 20 minutos apenas para firmar.

À parte, peneire a farinha de trigo com o fermento em pó e o sal. Reserve. Numa tigela, coloque a margarina, o açúcar e os ovos e bata com um batedor de arame até obter um creme fofo. Adicione a mistura seca de farinha reservada, alternando com o leite, e misture bem até obter uma massa lisa. Reserve.

Passa cada bolinha de chocolate na massa com o auxílio de uma colher de sopa e, ainda com essa colher, leve as bolinhas para o óleo quente (cerca de 155°C). Assim, as bolinhas vão ficar mais bem envolvidas pela massa e o recheio não vai escapar. Não faça isso com um garfo.

Frite os bolinhos até dourar e sirva-os imediatamente, polvilhados com açúcar e canela.

Dica

Se preferir, substitua o recheio de chocolate meio amargo e creme de leite por 2 xícaras (chá) de doce de leite pastoso.