



Bolinho de chuva sem glúten

Tempo de preparo:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
		Comidas de Inverno	Fácil

Ingredientes

300 g de farinha de arroz Solito;
2 ovos;
1/2 xícara (chá) de polvilho doce;
1/3 de xícara (chá) de açúcar;
100 ml de leite;
1 colher (chá) de fermento em pó;
Açúcar e canela em pó para polvilhar.

Modo de preparo

Em um recipiente, bata os ovos e em seguida adicione o açúcar e o leite, misturando tudo muito bem. Misture a farinha de arroz com o polvilho e, logo em seguida, adicione essa mistura ao recipiente com os ovos e o açúcar.

Assim que obter uma massa homogênea, adicione o fermento em pó.
Com o auxílio de uma colher, pegue porções da massa e coloque os bolinhos, aos poucos, para fritar em óleo quente.

Assim que o bolinho de chuva estiver completamente dourado, passe os bolinhos ainda quentes por um recipiente com a mistura de açúcar e canela em pó.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br