

Hortifruti União na cozinha

Bolinho de chuva recheado com banana e doce de leite

2 colheres (sopa) de margarina
2 ovos
3/4 xícara (chá) de açúcar
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (peneirada)
300ml de leite
1 colher (sopa) de fermento
1 pitada de sal
3 bananas cortadas em rodela
300gr de doce de leite pronto
Açúcar e canela para polvilhar
Óleo para fritar



Inicie a receita esticando o doce de leite em algum refratário e colocando-o no freezer de 10 a 15 minutos. Após esse tempo, retire o doce de leite, faça pequenas bolinhas e retorne para o freezer por mais 20 minutos.

Em um refratário, misture os ovos, a margarina, o açúcar e o sal até formar uma massa homogênea. Adicione o leite alternando com a farinha, misturando bem até obter uma massa lisa. Por último, coloque o fermento e mexa bem delicadamente.

Aqueça o óleo em uma panela e enquanto isso, com a ajuda de duas colheres de sopa, pegue a rodela de banana, junte com a bolinha de doce de leite (retirada na hora do freezer), mergulhe na massa e frite em óleo quente (+/- 155° C) até dourar. Polvilhe açúcar, canela e sirva ainda quente.

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 50 minutos