

Novamente aqui??

Bom, já que está aqui...

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela (para polvilhar)

Modo de Preparo:

1. **Misture os ingredientes secos:** Em uma tigela, peneire a farinha de trigo, o açúcar, o sal e o fermento em pó. Misture bem.
2. **Adicione os ingredientes líquidos:** Em outro recipiente, bata os ovos e adicione o leite e a manteiga derretida. Misture até ficar homogêneo.
3. **Junte os secos com os líquidos:** Aos poucos, adicione a mistura líquida aos ingredientes secos, mexendo até formar uma massa homogênea. A massa deve ficar bem cremosa e um pouco mais espessa do que a de panqueca.
4. **Aqueça o óleo:** Em uma panela, aqueça óleo suficiente para cobrir os bolinhos (aproximadamente 2 a 3 dedos de altura). O óleo deve estar bem quente, mas não fumegante. Você pode testar a temperatura colocando uma gota da massa; se ela subir à superfície imediatamente, está na temperatura certa.
5. **Frite os bolinhos:** Com uma colher (ou duas, para formar bolinhas), coloque pequenas porções de massa no óleo quente. Frite até que os bolinhos fiquem dourados e cresçam, virando-os de vez em quando para dourar de todos os lados.
6. **Escorra os bolinhos:** Retire os bolinhos de chuva da panela e coloque-os sobre papel toalha para escorrer o excesso de óleo.
7. **Polvilhe com açúcar e canela:** Em um prato, misture açúcar com canela a gosto. Enquanto os bolinhos ainda estão quentes, passe-os na mistura de açúcar com canela.

Dicas:

- Para uma versão mais sofisticada, você pode adicionar pedacinhos de maçã ou banana à massa.
- Se preferir bolinhos mais leves, pode adicionar um pouco de fermento em pó (isso ajuda a deixar os bolinhos mais fofos).