

## Receitas



### **Bolinho de chuva com CampNut**

#### **Ingredientes**

- 300g de CampNut
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de óleo
- ½ xícara de açúcar refinado
- ½ xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Óleo para fritar
- Açúcar e chocolate em pó para polvilhar

#### **Modo de preparo**

Modele pequenas bolinhas de CampNut, disponha-as em um forma e leve ao congelador durante 1 hora. Em uma tigela, acrescente o ovo, o óleo e o açúcar e mexa bem. Adicione o leite e aos

poucos incorpore a farinha de trigo até que vire uma mistura homogênea. Por último, misture o fermento.

Insira uma porção de bolinhas de CampNut na tigela e cubra-as completamente com a massa, em seguida frite-as no óleo em temperatura média até dourar dos dois lados. Seque os bolinhos em papel toalha e polvilhe a mistura de açúcar e chocolate em pó por cima. E está pronto para servir!