

Mini Bolo de Churros

Ingredientes

150 gramas de MANTEIGA SEM SAL em temperatura ambiente
140 gramas de AÇÚCAR REFINADO
2 OVOS
80 ml de LEITE morno
250 gramas de FARINHA DE TRIGO FAMILGIA VENTURELLI peneirada
1 colher (de chá) de SAL
2 colheres (de chá) de FERMENTO QUÍMICO
1 colher (de sopa) de CANELA
1 colher (de sopa) de ESSÊNCIA DE BAUNILHA

MONTAGEM

DOCE DE LEITE
Mistura de AÇÚCAR com CANELA

Modo de Preparo

Unte e enfarinhe a(s) forma(s) do bolo.
Em uma tigela, peneire junto a farinha, o sal, o fermento e a canela. Reserve.
Pré-aqueça o forno a 180 graus.
Acrescente a manteiga e o açúcar na batedeira e bata bem até que vire um creme fofo e esbranquiçado. Em uma batedeira planetária (de alta potência) esse processo leva cerca de 10 minutos.
DICA: é preciso bater bem a manteiga e o açúcar para que o bolo fique macio.
Enquanto isso, amorne o leite.
Adicione os ovos, um a um, à mistura de manteiga e bata bem até incorporar.
Adicione metade da mistura dos secos, intercalando com o leite morno. Mas não bata muito, somente até incorporar os secos.
Quando o leite terminar, adicione a essência de baunilha e bata só até tudo se misturar.
Distribua a massa nas forminhas untadas, até 2/3 de sua capacidade.
Leve para assar por aproximadamente 20 minutos ou até que você coloque o palitinho no meio do bolo e ele saia limpinho. Como são mini bolinhos, talvez não coem muito, cuidado para não ressecar a massa.
Espere o bolo esfriar para desenformar.
Quando frios, passe os bolinhos na mistura de açúcar e canela e recheie com o doce de leite.

Produtos Utilizados



Farinha de Trigo Puríssima 1kg