

## BEIJO DE MULATA

### Ingredientes:

#### -Massa:

- 3 ovos
- 7 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 cálice de pinga
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Farinha de trigo que dê para amassar

#### -Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de achocolatado
- 1 xícara (chá) de leite

-Coco ralado para passar nas bolinhas

### Modo de Preparo:

#### -Massa:

- Em uma tigela coloque os ovos com o açúcar, a margarina e misture bem até formar um creme.
- Acrescente a pinga e o fermento.
- A farinha é colocada aos poucos até formar uma massa lisa, que solte das mãos e que não fique muito seca.
- Faça bolinhas pequenas (elas vão crescer) e frite em óleo quente, em fogo médio.
- Escorra em papel toalha e reserve.

#### -Calda:

- Em uma panela misture o açúcar, o leite e o achocolatado.
- Leve ao fogo e mexa devagar, até ferver. Deixe formar um creme ralo.

-Passe as bolinhas na calda e em seguida no coco ralado.

<http://receitasdebolso.blogspot.com.br/>

Receitas no Bolso

Baixe em: <https://play.google.com/store/apps/details?id=br.com.corujarec.receitasnobolso>

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2018

Mkmouse