

CORREIO INDICA

Sabor da infância

Com a ajuda da Vila Zete Café, o Correio ensina os segredos da receita dos famosos bolinhos de chuva, que despertam tantas lembranças da infância

Luíza Grecco Altoé*

A crocância e a doçura da casquinha do bolinho de chuva têm o poder de reviver memórias da época da infância, quando a vovó preparava e servia porções quentinhas para a família. Além de ser uma receita prática, rápida e com ingredientes cotidianos, o prato é um clássico companheiro para as tardes frescas e chuvosas da primavera. O **Correio** traz a receita usada na Vila Zete Café, empresa familiar conhecida pelos deliciosos bolinhos de chuva frescos, fritos na hora da compra.

Em uma bacia, primeiro misture todos os ingredientes secos: duas xícaras e meia de farinha de trigo, uma xícara de açúcar e uma colher de sopa de fermento em pó. Logo depois, adicione uma xícara de leite integral e os dois ovos com gema peneirada. Misture muito bem com o fuê e deixe a massa descansar por cerca de 20 minutos em temperatura ambiente. “É o tempo para o fermento agir, a massa crescer e ficar esponjosa. Depois, você dá

uma mexidinha e ela vai incorporar e ficar homogênea de novo. Aí, ela está pronta para ser usada”, explica Ana Montserrat Treitler Dantas, sócia e responsável pela cozinha do café.

Segundo ela, é muito importante acertar a temperatura do óleo no momento da fritura, tendo em vista que caso o líquido esteja muito quente, o bolinho fica escuro por fora, mas cru por dentro. “O óleo tem que estar quente, mas não naquele ponto que quando joga o palito de fósforo ele ascende. É um ponto antes”, detalha a sócia.

O tamanho de cada bolinha equivale a duas colheres de massa, mas o formato também pode ser alcançado com boleadores de sorvete. Após mergulhar as porções no óleo, abaixe o fogo e vire os bolinhos com frequência, para que eles frite de forma uniforme. Para descobrir se ele está cozido, a dica de Ana Montserrat é usar um palito para furar a massa — ainda quando ela estiver dentro da panela. Se o palito sair com massa grudada, ainda está cru. Frito e

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Bolinho de chuva do Vila Zete Café

dourado, transfira o bolinho para o papel toalha, onde será enxugado o excesso de óleo, e finalize passando no açúcar e na canela.

Para acompanhar essa receita, Ana Montserrat recomenda um café quente de qualidade. Também vale experimentar alguns recheios, como brigadeiro, doce de leite, nutella e geleia de frutas vermelhas, mas para

aqueles que buscam inovar ainda mais no sabor, existe a opção de adicionar banana amassada na receita. “Ele fica mais macio que o bolinho de chuva tradicional, então, ele perde um pouco daquela característica (crocância) do bolo de chuva da infância”, destaca.

***Estagiária sob a supervisão de Severino Francisco**