

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Uma das receitas mais queridas da culinária caseira brasileira, o bolinho de chuva é um clássico atemporal. Símbolo de afeto e nostalgia, o prato, à base de ingredientes simples, como farinha, ovos e leite, remete às tardes chuvosas em família, quando o aroma irresistível da canela polvilhada se mistura com o clima acolhedor dos dias nublados. A convite do *Divirta-se Mais*, Thiago Leopoldino, responsável pela cozinha do Los Santos Pizza & Pão, ensina a receita para preparar um dos doces mais populares do país.

Para o chef, o segredo por trás do bolinho de chuva perfeito está em três pontos principais: “A consistência da massa, a temperatura do óleo e o cuidado na fritura”. “A massa não deve ser nem muito mole, nem muito dura, para que o bolinho não espalhe no óleo ou fique pesado demais. Ela deve cair da colher em porções, mas sem escorrer rapidamente, formando picos. Se estiver mole, adicione um pouco mais de farinha; se estiver dura, um pouco mais de leite”, explica Thiago.

“O óleo deve estar quente, mas não quente demais, se não o bolinho doura rápido por fora e fica cru por dentro. Se estiver frio, a massa absorve muito óleo e fica encharcada. A temperatura ideal é em torno de 180°C”, descreve o chef. “A dica é colocar o primeiro bolinho para testar e, depois, fritar em fogo baixo ou médio-baixo para que ele cozinhe por dentro enquanto doura por fora”, detalha.

Para que os bolinhos fiquem redondinhos, Thiago sugere a técnica das duas colheres de sopa. “Encha uma colher com a massa e use a outra para

EDICASE



CLÁSSICO ATEMPORAL

A CONVITE DO DIVIRTA-SE MAIS, THIAGO LEOPOLDINO, CHEF DO LOS SANTOS PIZZA & PÃO, ENSINA A FAZER O BOLINHO DE CHUVA PERFEITO

deslizar a massa no óleo. Frite em pequenas quantidades por vez para não baixar a temperatura do óleo”, diz.

Aos que desejam dar um toque especial, o chef indica acrescentar raspas de limão ou de laranja à massa. Um toque de extrato ou essência de baunilha também é uma opção. “Para fazer um bolinho gourmet, abra levemente uma porção da

massa e acrescente um pedacinho de doce de leite ou de goiabada no centro dela”, aconselha.

Para acompanhar, a dica de Thiago é um bom café coado ou o tradicional pingado. “Para os que preferem algo mais sofisticado, um chá preto ou de especiarias, como canela e cravo, também vai bem. Outra alternativa é um chocolate quente cremoso”, sugere.

Bolinho de chuva: um clássico atemporal da culinária brasileira

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de leite em temperatura ambiente
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

ÓLEO PARA FRITAR

- 1/2 xícara de chá de açúcar refinado
- 1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela grande, bata ligeiramente os ovos com o açúcar
- Adicione o leite e misture bem
- Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo constantemente para incorporar e evitar grumos
- Misture até a massa ficar homogênea e com a consistência ideal
- Incorpore o fermento em pó, misturando delicadamente
- Em uma panela funda, coloque o óleo em quantidade suficiente para que os bolinhos fiquem submersos
- Aqueça em fogo médio.
- Com a ajuda de duas colheres de sopa, pegue uma porção da massa e deslize no óleo quente
- Frite poucos bolinhos por vez para não esfriar o óleo
- Deixe-os fritar em fogo baixo a médio-baixo, virando-os ocasionalmente para que dorem por igual e cozinhem completamente por dentro
- Retire os bolinhos com uma escumadeira e coloque-os sobre um prato forrado com papel-toalha para escorrer o excesso de óleo
- Em uma vasilha, misture o açúcar e a canela
- Passe os bolinhos recém-fritos e ainda quentes nessa mistura, cobrindo-os completamente.