



Comentários

Por [Lucas Lima](#), Redator e editor no TudoReceitas. 28 junho 2017



Os **bolinhos de mandioca com rapadura** são típicos da Semana Santa na Venezuela. As avós frequentemente transmitiam esta tradição, preparando cada ano esta maravilhosa sobremesa. Esta maravilhosa sobremesa consiste em um **bolinho de mandioca frito** e banhado em caramelo de rapadura. Há quem prepare estes bolinhos venezuelanos, juntando queijo, o qual se junta ao tradicional sabor salgado-doce da comida venezuelana. O TudoReceitas leva-o a qualquer lugar onde você pode confeccionar pratos com sabores, odores, texturas e cores muito saborosas. Lugares que visitam a sua cozinha e estimulam a sua imaginação. Nesta ocasião trago uma receita da doçaria venezuelana com estes deliciosos **bolinhos de mandioca com rapadura**. Existem muitas formas de preparar bolinhos de mandioca com rapadura. Para obter uma textura crocante você pode usar ovo e farinha de trigo. Dentro da massa, pode usar queijo, ovo ou fazer os simples. Você não precisa de esperar pela semana santa para provar esta maravilha culinária. Qualquer lanche é uma desculpa perfeita para degustar estes bolinhos. Continue lendo o passo a passo do TudoReceitas.

10 convidados

30m

Venezuela

**Ingredientes para fazer Bolinhos de mandioca com rapadura:**

- |                                                   |                                                            |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 quilograma de Mandioca | <input type="checkbox"/> 2 colheres de sopa de Açúcar      |
| <input type="checkbox"/> 3 Ovos                   | <input type="checkbox"/> 1 colher de café de Sal           |
| <input type="checkbox"/> ½ Rapadura               | <input type="checkbox"/> 1 punhado de Cravinhos            |
|                                                   | <input type="checkbox"/> ½ xícara de Água (120 mililitros) |

Também lhe pode interessar: [Bolinhos de nozes](#)**Como fazer Bolinhos de mandioca com rapadura:**

- 1** O primeiro passo para elaborar esta receita de **bolinhos de mandioca com rapadura** é levar a mandioca a cozer em uma panela com água.



- 2** **Escorra muito bem a mandioca** e retire a casca. Prepare um purê com a mandioca. Para facilitar a triturar a mandioca deverá triturar a mandioca ainda quente. Coloque o purê em

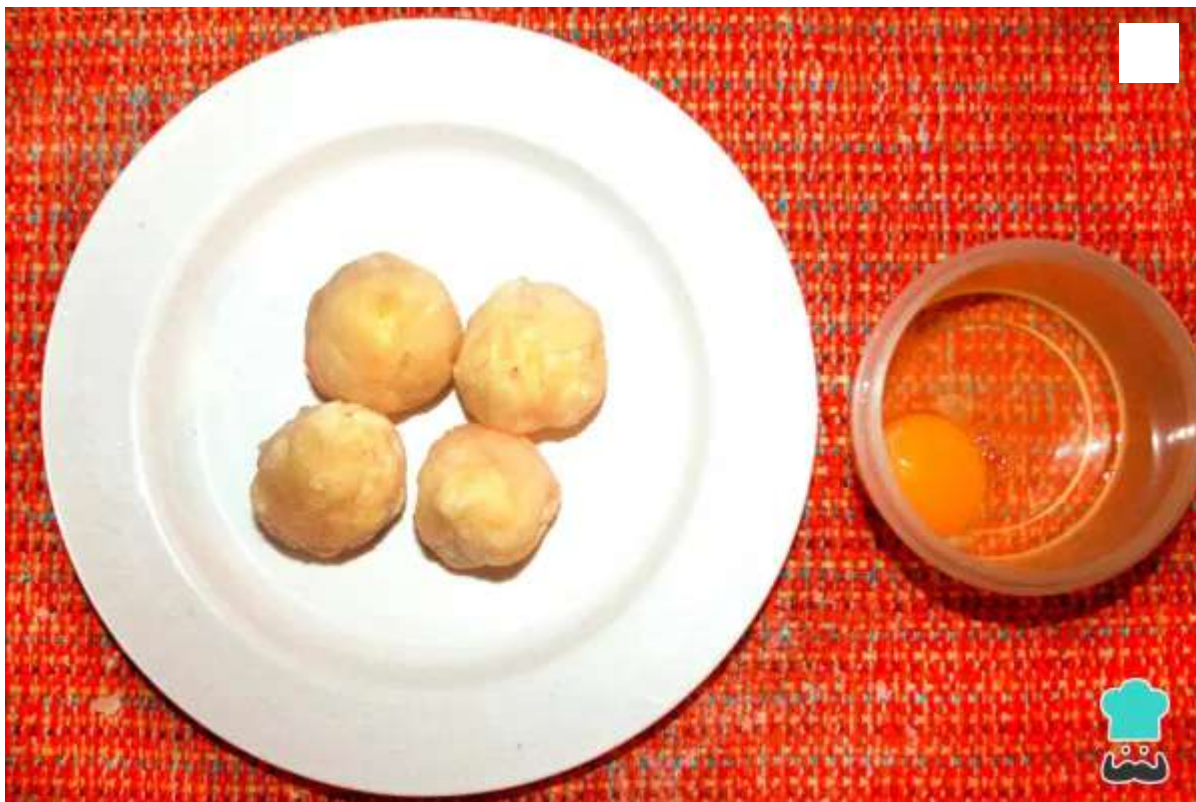


- 3** Em uma panela **coloque a rapadura**, o açúcar e os cravinhos. Adicione meia xícara de água. Mexa e deixe que reduza um pouco, mas você deve ir sempre vigiando para evitar que se queime. Este será o molho que adoçara o seu bolinho venezuelano.



**4** Prepare várias bolas pequenas com a massa reservada.

*Dica: Pode juntar ovo à massa se desejar ou se preferir pode juntar queijo.*





**6** Chegou a hora de servir os **bolinhos de mandioca com rapadura**. Banhe os bolinhos no preparado do açúcar e da rapadura e bom proveito! Sinta a textura crocante por fora e suave por dentro destes bolinhos. Acompanhe com a [bebida](#) que mais gostar.

Confira algumas sugestões de bolinhos:

[Bolinho de vinagre](#)

[Bolinho de feijoada](#)

Curtiu esta receita? Então, comente, avalie e compartilhe a sua receita! Bom apetite!

