BOLINHO DE ARROZ COM QUEIJO E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz cozido

1/2 caixinha de creme de leite

1/2 xícara de queijo parmesão ralado no ralo grosso

1/2 xícara de farinha de trigo

1/4 de xícara de amido de milho

1 ovo médio

1 colher (chá) de fermento em pó

Sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto

Óleo o suficiente para fritura

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo em uma panela pequena e leve ao fogo médio.

Coloque todos ingredientes em uma vasilha, com exceção do fermento, e misture até se agregaram muito bem.

Adicione o fermento e misture mais um pouco.

Quando o óleo estiver quente, coloque porções com o auxílio de 2 colheres (utilize a colher de sopa como medida para cada bolinho).

Deixe dourar e vire para dourar o outro lado.

Retire com uma escumadeira e coloque em cima do papel toalha.

Pronto, é só servir quentinho!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15435-bolinho-de-arroz-com-queijo-e-creme-de-leite.html