

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!

©2024 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>