

BOLINHO FRITO DE POLVILHO

INGREDIENTES

1/2 copo (americano) de óleo

1/2 copo (americano) de leite

2 ovos

Sal a gosto

4 copos (americano) de polvilho doce

MODO DE PREPARO

Em uma panela ferva o leite e o óleo.

Separar o polvilho e o sal em uma vasilha.

Depois de fervido, misture o leite e o óleo na vasilha com o polvilho e o sal, e mexa com uma colher de pau.

Após mexer bem, acrescente os ovos e passe a mexer com as mãos, até a massa soltar delas.

Caso ainda fique grudado nas mãos, acrescente aos poucos o polvilho para que a massa solte da mão.

Depois de pronto, coloque o óleo em uma panela para fritar (o fogo deve ficar no mínimo durante a fritura, pois caso contrário o bolinho estoura).

Enrole a massa da forma como preferir e frite (sempre em óleo morno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15786-bolinho-frito-de-polvilho.html>