

BOLINHO DE GARRAFA

INGREDIENTES

1 ovo inteiro ligeiramente batido

1/2 copo (americano) de leite e meio de água

3 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher de sopa bem rasa de sal

1/2 xícara (café) de óleo

1 colher de sopa de fermento pó royal

farinha de trigo para dar o ponto

açúcar e canela (opcional)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque os ovos, o açúcar, o sal e misture bem.

Depois leve para esquentar o leite e a água, deixe só amornar.

Depois junte o leite e a água morna aos ingredientes, por último misture o pó royal.

Coloque farinha até dar o ponto de esticar.

Divida a massa e com um rolo estique os bolinhos.

Depois com uma faca corte os bolinhos e frite-os em óleo quente.

Coloque os em cima de papel toalha, se quiser pode passá-los no açúcar e canela, ou comer com doce de leite, com um café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18012-bolinho-de-garrafa.html>