

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>