

BOLINHO DE ARROZ ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido
1/2 xícara de leite
2 ovos
farinha de trigo até dar ponto (1 copo americano)
1 banana
cheiro-verde picado a gosto
1/2 pimentão amarelo picado (ralado se possível)
sal a gosto
1 colher (café) de fermento em pó
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, despeje os ovos, o cheiro-verde, o pimentão, o sal e mexa bem.

Em outro recipiente coloque o arroz, o leite e misture.

Em seguida, coloque a mistura dos ovos mexendo com uma colher e despejando a farinha aos poucos até perceber que a massa fique bem consistente (faça uma bola com as mãos e veja se ela não desmancha mais).

Junte o fermento, amasse bem a banana e junte-a na massa, mexendo e amassando tudo com as mãos.

Com o auxílio de uma colher, faça bolas e frite em fogo médio até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19620-bolinho-de-arroz-especial.html>