

# BOLINHOS COM MASSA DE PÃO

## INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de azeite
- 1 colher cheia de sal
- 2 colheres rasa de açúcar
- 2 colheres cheia de fermento
- 2 xícaras de leite ou água morno
- óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Primeiro coloque a farinha numa vasilha e vá colocando aos poucos.

Após ter feito isso, abra, como se fosse um vulcão, o meio da farinha.

Em seguida, acrescente o azeite, o sal, o açúcar, o fermento, e, por último, o leite ou a água (mas não coloque tudo de uma vez, coloque aos poucos).

Após isso, vá sovando a massa como se fosse fazer um pão.

Sove bem até misturar tudo e a massa estiver bem macia.

Se ela ficar grudando, vá colocando farinha aos poucos.

Depois de pronta, abra com um rolo de macarrão como dizem ou com um copo.

Vá abrindo e deixe no formato que quiser (como vocês podem ver, eu deixo quadradinhos).

Esquente o óleo e quando estiver bem quente, coloque os bolinhos e deixe fritar.

Depois disso, retire e disponha em uma vasilha com papel toalha.

Vai ficar sequinho e é muito bom!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23550-bolinhos-com-massa-de-pao.html>