

BOLINHO DE POLVILHO FRITO DA ROÇA

INGREDIENTES

1 pacote de polvilho azedo, 500 g

4 ovos caipira (ou de granja)

1/2 copo (americano) de leite

1/2 copo (americano) leite integral

1/2 colher de sal

1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho azedo em uma bacia onde possa sovar a massa, junto com sal e o açúcar e misture.

Em uma vasilha, coloque o leite com óleo, e leve ao fogo até que você perceba que o leite esteja fervendo por baixo do óleo.

Despeje o leite com óleo quente no polvilho misturado, com uma colher de pau, vá misturando e sovando a farinha até que a mesma fique grossa.

Espere dar uma esfriada na farinha.

Com a mão, comece a colocar os ovos, comece com os 3 primeiros (vendo que a massa necessita do 4º, então coloque) e deixe a massa solta, formando uma só massa lisa e sovada.

Pra fritar, enrole na mão, formando umas tiras finas e curtas, e frite em panela com 2 dedos de óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24121-bolinho-de-polvilho-frito-da-roca.html>