BOLINHO DE BACALHAU DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 ovo

1/2 kg de farinha de trigo

300 g de bacalhau limpo, fervido e desfiado

200 ml de água com uma colher de sal

1 pacote de fermento seco e granulado

MODO DE PREPARO

Desmanche fermento com água e sal.

Adicione o ovo e bater bem

Adicione a farinha com água com sal e misture até a massa ficar no ponto de colheradas.

Deixe crescer por 2 horas, coloque bacalhau desfiado e mexa bem.

Em seguida, deixe crescer por 1 hora e frite em óleo quente em pequenas colheradas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24229-bolinho-de-bacalhau-da-vovo.html