

BOLINHO COM ERVA DOCE

INGREDIENTES

1/2 pacote de trigo

1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de pó royal

1 colher (sopa) de erva doce

1 pitada de sal, caso a margarina não tenha sal

2 ovos inteiros

1 tampinha de baunilha

1 xícara de leite

1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma bacia de alumínio ou plástico coloque todos os ingredientes secos e misture bem.

Depois coloque os ingredientes molhados e misture bem.

Comece a amassar igual pão, com as mãos.

Se ficar muito grudenta a massa, pode acrescentar um pouquinho mais de trigo até que desgrude da mão, não coloque muito para não ficar dura sua massa.

Passe trigo na mão e vá enrolando os bolinhos, pode ser com formato de rosquinha, bastõezinhos, ou bolinha.

Em uma travessa coloque uma xícara de açúcar e uma colher de canela em pó e reserve.

Frite os bolinhos com óleo quente, quando você colocar os bolinhos pra fritar eles vão afundar e logo vão subir.

Doure de um lado, vire os bolinhos e doure do outro lado.

Tire os bolinhos já fritos da panela e coloque na travessa que você reservou e passe os bolinhos no açúcar e na canela.

E assim por diante, fritando todos os bolinhos aos poucos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24371-bolinho-com-erva-doce.html>