

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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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