

BOLINHO RÁPIDO DE POLVILHO

INGREDIENTES

- 1 xícara de fubá mimoso
- 1 xícara de líquido quente (água, leite, molho de tomate, caldo knorr, etc.)
- 2 xícaras de polvilho doce
- 1 ovo
- manteiga ou margarina
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (sopa) rasa de fermento
- óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Misture o sal, orégano, fubá, polvilho até que fiquem homogêneos.

Adicione o ovo e a margarina ou manteiga, misturando bem.

Adicione então o líquido quente, de uma só vez e mexa dando pequenas pausas para que a massa se misture por completo.

Em uma panela, adicione 3 dedos de óleo e ligue o fogo em temperatura média para aquecê-lo.

Experimente o sal da massa e, se for preciso, corrija-o.

Incorpore o fermento a massa e não misture mais.

Modele, com 2 colheres pequenas (de café), bolinhas com a massa e frite até ficarem douradas e crocantes, o que leva aproximadamente 2 minutos.

Fica crocante por fora e macio e fofinho por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25055-bolinho-rapido-de-polvilho.html>