

BOLINHO DE ANGU

INGREDIENTES

1 prato fundo de angu (polenta) do dia anterior
3 colheres (sopa) queijo ralado
1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca grossa
1 colher (chá) de alho em pó
fubá para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Amasse o angu com as mãos.
Acrescente o queijo ralado no angu.
Faça bolinhas do tamanho de bola de pingue-pongue.
Misture o alho em pó e a farinha de mandioca.
Passe as bolinhas na mistura de farinha de mandioca.
Passe as bolinhas no fubá.
Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27484-bolinho-de-angu.html>