

BOLINHO DOCE FRITO

INGREDIENTES

- 3 copos (copo americano) de farinha de trigo ou até que baste
- 1 copo de leite
- 1 copo de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Misture com as mãos a farinha, o açúcar, leite, sal e óleo até que a massa fique bem macia.

Se ficar grudando, passe um pouco de óleo nas mãos e adicione um pouco de farinha até que fique ao ponto.

Adicione o fermento e misture bem, se precisar passe o rolo.

Estique a massa e corte em cubos finos.

Esquente o óleo, para saber se está no ponto, coloque um pedaço da massa dentro, se subir pode começar a fritar, não esqueça de baixar o fogo para assar por dentro.

Retire quando dourar, espere um pouco e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27697-bolinho-doce-frito.html>