

BOLINHO DE ARROZ DA MEL

INGREDIENTES

2 colheres (grande) de arroz

tempero a gosto

1 colher (chá) de fermento

1 ovo

cebolinha e salsinha

recheios a gosto: presunto, queijo, carne moída

2 cenouras raladas

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande coloque o arroz, o tempero, a colher de fermento, o ovo, o leite (somente acrescente o leite se a massa ficar muito consistente), a farinha de trigo (se quiser pode acrescentar 1 colher de sopa de manteiga, para deixar amanteigado o bolinho).

Bata no liquidificador e acrescente o leite aos poucos, caso a massa fique muito consistente.

Quando a massa apresentar uma consistência parecida com a massa de um pão de queijo, adicione os outros ingredientes e misture com uma colher.

Faça bolinhas, passe na farinha de trigo e frite.

Bom Apetite!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28588-bolinho-de-arroz-da-mel.html>