BOLINHO DE LEITE DA RAMIRA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

2 copos de farinha de trigo (copo americano)

1/2 litro de leite

1 dente de alho

salsa a gosto

sal a gosto

1/2 copo de leite para molhar

farinha de trigo

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Frite bem a carne moída com todos os temperos.

Depois de cozida acrescente o leite, a farinha de trigo e deixe cozinhar por uns três minutos, sempre mexendo até soltar da panela.

Assim que estiver como um creme grosso deixe ficar morno.

Enrole e passe na farinha de trigo, já modelando.

Molhe no leite e em seguida na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

Muito fáceis de fazer e deliciosos.

Se preferir inclua vários temperos de seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29810-bolinho-de-leite-da-ramira.html