

BOLINHO DE ARROZ (TIPO PÃO DE QUEIJO)

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

sal a gosto

2 xícaras de queijo ralado

3 ovos

farinha de trigo até dar o ponto (que possa fazer bolinhas)

leite se precisar

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela o arroz, o sal, o queijo, os ovos, o fermento e mexa, misture bem.

Por último coloque a farinha até dar o ponto de fazer bolinhas.

Se preciso coloque um pouco de leite para atingir o ponto.

Frite em banha ou azeite com fogo baixo, após estar quente.

Escorra em papel toalha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30845-bolinho-de-arroz-tipo-pao-de-queijo.html>