

MASSA RÁPIDA PARA RISOLE (COXINHAS, BOLINHOS, BOLOVO E AFINS)

INGREDIENTES

4 copos americanos de farinha de trigo

2 copos americanos de água (cada copo americano tem 190 ml)

2 copos americanos de leite

1 tablete de caldo de carne ou de galinha

50 g de queijo ralado

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de orégano

leite (para empanar)

farinha de rosca

óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte a água, o leite, queijo ralado, caldo de carne, orégano e sal. Mexa e aguarde fervura, após ferver desligue o fogo, junte a farinha e mexa, depois de misturado ligue a panela e mexa até soltar da panela.

Não mude a receita, a farinha e líquidos são suficientes para a massa, somente mude à seu gosto os temperos, lembrando que antes da farinha o líquido deve estar mais salgado que a seu gosto, pois após adicionar a farinha a massa tende a perder o sal e vai ficando mais doce, eu particularmente adiciono mais sal que o descrito na receita.

Desligue o fogo e jogue a massa em uma mesa ou pia de mármore e sove a massa até ficar morna, quase esfriando completamente.

A massa deve estar quente ao ser sovada, é da panela direto para a sova e com cuidado para não queimar as mãos caso não tenha esse costume.

Após sovar, abrir a massa (utilize um copo ou recipiente redondo para dar formato ao risole, caso não possua formas de corte), pode se dar formas de coxinha, bolinhas de queijo, bolovo e etc.

Recheie a seu gosto. Queijo com presunto, carne, frango e etc. O que achar mais saboroso.

Após toda a massa recheada, encha uma tigela pequena com leite e empane os risóis um por um, passe na tigela do leite e logo em seguida na farinha de rosca.

Podendo ser passado 2 vezes no processo caso queira a casquinha mais grossa.

Após isso basta fritar em óleo bem quente até que fique dourado.

Retire para uma vasilha com papel toalha ou guardanapos para que fique sequinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31292-massa-rapida-para-risole-coxinhas-bolinhos-bolovo-e-afins.html>