

BOLINHO DE CHUVA AO PARMESÃO

INGREDIENTES

1 xícara de chá de leite

2 ovos

farinha de trigo para dar ponto

1 colher de sopa (rasa) de fermento em pó

1/2 saquinho de queijo parmesão ralado fino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes, menos a farinha.

Coloque a farinha aos poucos e misture até a massa ficar com consistência.

O ponto é quando a massa escorre da colher normalmente (nem mole e nem dura).

Aqueça o óleo em uma panela, de preferência com aquela cestinha, você pode tirar todos os bolinhos de uma vez.

Após fritá-los coloque-os em uma travessa coberta com papel toalha.

Se preferir um gosto mais marcante do queijo, coloque por cima, queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31477-bolinho-de-chuva-ao-parmesao.html>