

# CROQUETE DE PÃO FRANCÊS

## INGREDIENTES

1 pão  
1/2 xícara de leite  
100 g de cogumelo fresco  
1 cebola pequena  
salsinha  
600 g de carne moída  
sal e pimenta-do-reino  
páprica doce  
suco de 1/2 limão  
300 g de bacon  
1 e 1/4 xícara de farinha de trigo  
1 pitada de sal  
2 ovos  
1/2 xícara de leite  
1/2 litro de óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Pique o pão e coloque em uma tigela.

Junte o leite morno e deixe amolecer por 10 minutos.

Limpe e pique os cogumelos.

Pique a cebola e a salsinha, misture com o cogumelo e junte a carne moída.

Esprema levemente o pão e junte à massa. Tempere com sal, pimenta, páprica e limão.

Faça rolinhos com a massa de carne de 2 centímetros de diâmetro por 4 de comprimento.

Enrole cada um com um pedaço de bacon.

Coloque a farinha em uma tigela e acrescente o sal, os ovos, o leite e 3/4 de xícara de água.

Bata bem até formar uma massa uniforme (como de panqueca).

Aqueça o óleo na frigideira.

Mergulha cada rolinho na massa, retire com uma escumadeira e frite até dourar.

Sirva quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31837-croquete-de-pao-frances.html>