

BOLINHO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado

Farinha de trigo (irá medir conforme a textura da massa)

1 copo e meio de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque meia lata de leite condensado em um recipiente

No mesmo recipiente vai misturando a farinha até o leite condensado não grudar mais nas mãos (mas cuidado porque a massa tem que ficar macia e não dura, a dica é que se a massa estiver dura não acrescente mais leite condensado e sim farinha de trigo).

Feito isso coloque óleo para esquentar.

Pode fazer os formatos que quiser com a massa.

Coloque a massa cuidadosamente no óleo quente e fique atento para não queimar o bolinho, em cerca de 1 minuto já pode tirar o bolinho, ou quando estiver dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32601-bolinho-de-leite-condensado.html>