

BOLINHOS RÁPIDOS DE SARDINHA

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo de farinha de trigo (com fermento, se não tiver adicione)

1 copo de leite

1 lata de sardinha (de preferência com molho de tomate)

coentro (ou cheiro verde) a gosto

1/2 (meia) cebola branca (pequena)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse a sardinha com uma colher com o molho que vem junto dela.

Acrescente a cebola picadinha e o cheiro verde cortadinho.

Em uma vasilha bata as claras até ficar em neve (bem aerada).

Acrescente as gemas, misture bem.

Acrescente a farinha, misture bem.

Acrescente o leite, misture bem.

Acrescente a sardinha, misture-os bem.

Frite em bastante óleo quente.

Ficarão bem fofinhos.

A massa não deve ficar dura, nem muita pegajosa, deve ficar bem soltinha.

Para fritar use duas colheres para moldar os bolinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33227-bolinhos-rapidos-de-sardinha.html>