

BOLINHO DE ARROZ COM FUBÁ SEM OVOS

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz cozido com pouquíssimo óleo (amanhecido e frio)
- 1 colher de sobremesa de pimenta de cheiro sem sementes ou pimentão vermelho (bem picadinhos) opcional
- 1/2 xícara de fubá (para ficar crocante)
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher sopa de amido de milho (rasas)
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 1/2 copo de leite frio até que dê o ponto de massa consistente (não pode ficar mole) para não encharcar na fritura
- 1 colher sopa rasa de margarina
- salsa desidratada (para não estourar na fritura)
- sal a gosto
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela junte todos os ingredientes e misture até que fique homogêneo.

Frite às colheradas deixando dourar de ambos os lados em óleo não muito quente para que possam assar por dentro.

Fogo médio.

Escorra em papel absorvente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35532-bolinho-de-arroz-com-fuba-sem-ovos.html>