

BOLINHO DE ARROZ CROCANTE FÁCIL

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido (opte pelo arroz frito)

1 dentes de alho

1/2 cebola

salsinha

4 colheres de queijo ralado

1 colher de sopa de farinha de trigo

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 ovo

1 colher de sopa de leite líquido (para ficar mais fácil de misturar os ingredientes no liquidificador)

Óleo para fritar os bolinhos

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes no liquidificador e bater bem até formar uma massa homogênea.

Fazer bolinhos da massa com a medida de uma colher.

Esquentar bem o óleo e fritar os bolinhos até ficarem bem douradinhos. Dessa forma o bolinho vai ficar crocante por fora e por dentro vai ficar cremoso.

Para ficar crocante por inteiro, cortar os bolinhos ao meio após tê-los dourado e voltar para a frigideira para dourar o meio dos bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35783-bolinho-de-arroz-crocante-facil.html>