

BOLINHO DE ARROZ INTEGRAL DO MATHEUS

INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de arroz integral cozido
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo cheias
- 2 ovos
- 1/2 tablete de caldo sabor galinha moído
- 1 colher (sopa) de vinagre para não puxar gordura
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- orégano a gosto
- 2 colheres (sopa) azeite para fritar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos o azeite.

Mexa bem.

Preaqueça o azeite em uma panela.

Separe em bolinhas e coloque na panela.

Quando dourar um lado de cada bolinha vire todas.

Sirva em um prato com uma folha de papel toalha.

E bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36564-bolinho-de-arroz-integral-do-matheus.html>