

FRITADO

INGREDIENTES

1 ovo

700 g de farinha de trigo

1 colher de café de sal

1 colher de chá de fermento

3 colheres de sopa de óleo

1 copo de leite

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes exceto o leite e o fermento e reserve.

Em um recipiente amorte o leite e misture com o fermento.

Junte as duas misturas e amasse.

Caso a massa fique grudando nas mãos acrescentar mais farinha até que ela se desprenda das mãos. Separe em bolas do tamanho de uma mão. Abra as bolas com um rolo. Corte em dois ou mais pedaços cada uma das bolas abertas.

Frite em óleo quente.

Se preferir, coloque fatias de queijo por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/37005-fritado.html>