

BOLINHO SALGADO DE FOLHAS

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de óleo

6 folhas grandes de beterraba ou 10 folhas pequenas que devem estar bem lavadas e picadas

500 g farinha de trigo com fermento

sal e temperos a gosto

calabresa a gosto cortada em rodelas

150 ml de água fria para misturar a massa

1/2 frasco de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque os ovos, o óleo, as folhas e misture.

Coloque o sal e temperos, a farinha de trigo e água aos poucos, misture.

Por fim coloque a calabresa.

A massa deve ficar no ponto de bolo (lisa e não muito líquida).

Em uma frigideira grande coloque o óleo para aquecer e após 5 minutos coloque uma colherada da massa com uma rodela de calabresa.

Vire para fritar por igual e assim sucessivamente até terminar a massa.

Sugiro também colocar na massa cebola picada (a gosto).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37861-bolinho-salgado-de-folhas.html>