

MASSA DE RISÓLES, COXINHA E BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 2 copos de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 2 copos de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o leite, sal e a margarina e deixe ferver até que derreta toda a margarina.

Acrescente toda a farinha de uma única vez e vá mexendo até que vire uma única bola de massa homogênea. Deixe cozinhar até desgrudar do fundo da panela.

Tire do fogo e deixe esfriar um pouco a massa, para que você consiga manusear. Recheie a seu gosto, molde, empane e frite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37883-massa-de-risoles-coxinha-e-bolinha-de-queijo.html>