

# BOLINHA FRITA COM MARGARINA

## INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo

água

50 g de margarina

sal

## MODO DE PREPARO

Pegue a farinha e o sal, e misture.

Acrescente água aos poucos na farinha e misture com as mãos até a massa ficar maleável e sem grudar nas mãos. Caso a massa fique muito mole, acrescente mais farinha.

Faça bolinhas com a massa e, após fazer as bolinhas, aperte-as com um dedo para formar um furo.

Preencha esse furo com margarina(também pode usar queijo ou presunto), e depois enrole as bolinhas.

Frite por 3 minutos(ou até as bolinhas ficarem douradas) na frigideira com óleo suficiente para cobrir as bolinhas.

Após fritar, coloque em um prato com papel toalha ou guardanapo, e após escorrer o óleo, sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37970-bolinha-frita-com-margarina.html>