

BOLINHO FRITO ECONÔMICO DA TIA TATI

INGREDIENTES

2 ovos

200 ml de leite

1 colher de sopa de fermento em po

8 colheres de sopa meio cheia de de açúcar

725 g de farinha de trigo

óleo para fritar

açúcar e canela pra polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e fermento, bata até formar um creme homogêneo.

Coloque a farinha de trigo e junte aos poucos o leite até a massa desgrudar das mãos, sove a massa até ficar lisa.

Deixe descansar por 15 minutos coberta com um pano.

Após 15 minutos abra a massa em uma superfície seca e enfarinhada, na espessura que desejar.

Quanto mais fino mais gostoso fica.

Corte a massa no formado desejado e frite em óleo quente.

Depois passe no açúcar e na canela e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41657-bolinho-frito-economico-da-tia-tati.html>