

BOLINHO DE POLVILHO FRITO

INGREDIENTES

400 g de polvilho azedo

4 ovos

20 g de sal

65 g de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Coloque o polvilho e o sal e reserve.

Em outra panela esquentar o óleo até começar a sair fumaça.

Com cuidado virar o óleo sobre o polvilho, deixar esfriar até ser possível misturar com as mãos.

Acrescentar os ovos um a um até o ponto de enrolar, colocar mais ovos se for preciso.

Modelar o bolinho em forma de palito, fritar em óleo bem quente em fogo alto.

Está pronto, bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43292-bolinho-de-polvilho-frito.html>