

BOLINHO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de amido de milho
1 ou 2 tabletes de caldo de galinha
2 colher de sopa de óleo
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca com pouco sal.

Amasse-a ainda quente.

Dissolva os tabletes de caldo de galinha no óleo.

Misture na mandioca a mistura do caldo, a margarina e o amido de milho.

Com o auxilio de duas colheres molde os bolinhos. caso queira aguarde que a massa esteja gelada, ela fica mais firme para enrolar com as mãos.

Frite no óleo bem quente.

Coloque para escorrer em papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43671-bolinho-de-mandioca.html>