

BOLINHO DE ARROZ (TRADICIONAL)

INGREDIENTES

Arroz cozido (pode ser o que sobrou de outro dia, não precisa ser cozido na hora)

1 colherzinha de fermento químico

Sal a gosto / ou um caldo knorr meu arroz

2 ovos

1 copo de água

Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloco em uma vasilha o arroz cozinho e separe ele com as mãos caso esteja grudado.

Após coloque os ovos, o fermento, o sal, e um pouco de farinha de trigo.

Misture a massa e colocando água e farinha até dar o ponto.

O ponto certo é aquele em que a massa já esta mais grudadinha e demora um pouco pra sair da colher.

Coloque os bolinhos na frigideira com a ajuda de uma colhe (cada colher de sopa = 1 bolinho).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43889-bolinho-de-arroz-tradicional.html>