

BOLO FRITO DE POLVILHO

INGREDIENTES

1 kg de polvilho

1 litro e meio copo de óleo

1/2 copo de água

1/2 copo de leite

sal a gosto

1/2 colher de açúcar (colher de chá)

1/2 copo de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o 1/2 copo de óleo, sal, açúcar, leite e água para ferver.

Em uma bacia coloque o polvilho, quando ferver a mistura escale a massa e adicione o queijo.

Deixe esfriar e amasse bem, após coloque e uma panela, 1 litro de óleo e enrole os biscoitos do formato desejado.

Após colocar todos no óleo frio, ligue o fogo para eles fritarem.

Retire e se for fritar mais deixe o óleo esfriar para que não estoure nenhum biscoito, então é só colocar novamente os biscoitos e fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45926-bolo-frito-de-polvilho.html>