

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 em 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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