RECEITA DE RISOLES BÁSICO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 xícaras (chá) de carne moída refogada e temperada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite, a manteiga, sal e leve ao fogo baixo até ferver.

Acrescente a farinha de uma só vez, mexendo até a massa soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, deixe esfriar e sove bem a massa.

Abra com um rolo e corte em círculos usando um cortador ou a boca de um copo.

Distribua o recheio entre os círculos de massa e dobre ao meio, apertando bem as bordas.

Passe os risoles no ovos levemente batidos com um garfo, na farinha de rosca e frite, aos poucos, em imersão em óleo bem quente até dourar.

Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46422-receita-de-risoles-basico.html