

BOLAS PORTUGUESAS

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 4 tabletes de fermento fresco
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 copo (requeijão) de água morna

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela 500 g de farinha.

Faça um buraco no meio e acrescente: açúcar, sal, tabletes de fermento e mexa bem até o fermento dissolver.

Acrescente a água, os ovos e a manteiga.

Mexa bem até incorporar todos os ingredientes, colocando farinha até a massa soltar das mãos.

Sove bem e deixe descansar por 1 hora.

Faça bolinhas, abra a massa delicadamente em forma de disco e frite em óleo quente.

Jogue açúcar e canela por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46519-bolas-portuguesas.html>