

# 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 (queijão) 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/46519-bolas-portuguesas.html>