

# RISÓLES FÁCEIS

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de água
- 1 colher cheia de manteiga ou margarina
- 2 tabletes de caldo de galinha (pode ser de carne também, opcional)
- 2 xícaras de trigo peneirado
- Recheio de sua preferência (carne, frango, queijo)

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela de sua preferencia a água o caldo de galinha e a manteiga/margarina.

Espere até ferver.

Acrescente o trigo e mecha até que desgrude da panela.

Espere esfriar e a amasse bem até que fique lisa.

Com a ajuda de um cilindro estique a massa corte e coloque o recheio.

Em seguida passe no ovo e na farinha de rosca e depois é só fritá-los.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47254-risoles-faceis.html>