

BOLINHO DE GALINHA

INGREDIENTES

1/2 litro de leite

1 xícara de farinha de trigo

1 ovo

1 creme de galinha (Knorr ou Maggi)

Farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Dissolver o creme de galinha no leite.

Levar ao fogo mexendo com uma colher de pau.

Aos poucos vai acrescentando a farinha de trigo e o ovo.

Mexer até ficar numa consistência bem firme, como um pirão bem duro.

Deixar esfriar e fazer bolinhas - untar a mão com um pouco de óleo.

Passar na farinha de rosca.

Fritar na gordura quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47317-bolinho-de-galinha.html>