BOLINHO LEVEDO (FRITO)

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

água morna (o quanto baste)

1 colher rasa (sopa) de fermento em pó

1 ovo

4 colheres (sopa) de açúcar cristal

1 colher rasa (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes com as mãos até obter uma massa homogênea.

Deixe a massa descansar de 20 a 30 minutos.

Com pequenas porções da massa faça o formato a seu gosto, bolinhas, rosquinhas, tirinhas etc.

Frite os bolinhos em fogo médio/baixo sempre virando para não queimar. Retire-os do óleo quando estiverem levemente dourados.

Polvilhe açúcar e canela!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47825-bolinho-levedo-frito.html