

BOLINHO BAIANO

INGREDIENTES

7 copos de leite
1 kg farinha de trigo
1 cebola grande
2 colheres sopa de manteiga
4 colheres de sopa de azeite de oliva
1 caixa de creme de leite
salsinha
sal
3 calabresas
300 g de queijo mussarela
2 pacotes de salgadinho doritod triturado
4 colheres de sopa de pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Triture a cebola no liquidificador com um pouco de água.

Em uma panela grande derreta a manteiga e refogue a cebola.

Junte o leite o sal a salsinha deixe ferver jogue a farinha de trigo e mexa bem coloque o creme de leite e continue mexendo, por ultimo o azeite de oliva.

Jogue a massa em uma bancada e trabalhe a massa bem, ainda quente, para ficar macia. Reserve e faça o recheio.

Triture a calabresa e o queijo coloque bastante pimenta calabresa, esse salgadinho é bem ardido (por isso o nome baiano).

Faça bolinha e coloque o recheio modele bolinhas, passe no doritos e frite no óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48804-bolinho-baiano.html>