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 faço 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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