

BOLINHO DE ESPINAFRE DA DONA QUINHA

INGREDIENTES

1 maço de espinafre
1 ovo
1/2 xícara (chá) de leite integral
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento
sal a gosto
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o espinafre, aproveitando somente as folhas, cozinhe até que fique mole, escorra bem a água e pique, deixando-o bem pequeno.

Bata o ovo junto ao leite, coloque a farinha, o sal, cheiro verde, espinafre, e o fermento. Mexa até que fique uma massa homogênea.

Caso a massa fique muito mole, acrescente um pouco mais de farinha, e deixa-a no ponto que pingue na panela.

Frite no óleo quente, e sirva, se preferir acompanhe os bolinhos com shoyu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48839-bolinho-de-espinafre-da-dona-quinha.html>