

# MASSA DE RISOLES DO CARLOS

## INGREDIENTES

2 xícaras de leite

2 xícaras de farinha

1 colher de chá de sal

1 cubo de caldo de galinha

1 colher de margarina

noz-moscada

ovo e farinha de rosca (para empanar)

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o cubo de galinha, o sal, e a margarina, deixe ferver.

Adicione a farinha.

Mexa mais ou menos por 1 minuto.

Sove a massa ainda quente.

Modele e recheie a gosto, empane e frite.

Um bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49074-massa-de-risoles-do-carlos.html>