

# 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 e frite.

Um bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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