

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>