BOLO FRITO

INGREDIENTES

3/4 xícara de chá de leite

2 xícaras de chá de tapioca

1 ovo

3 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de erva-doce (ou 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado)

Sal a gosto

2 xícaras de chá de óleo aproximadamente, para a fritura

MODO DE PREPARO

Numa bacia coloque a tapioca e o ovo.

Misture-os com as mãos.

Leve ao fogo o leite, a margarina, a erva-doce e o sal a gosto.

Quando o leite levantar fervura retire-o do fogo.

Junte o leite quente a massa.

Sove bem a massa, até que ela comece a fazer um barulhinho.

Depois de bem sovada faça tirinhas com a massa.

Enrole as tirinhas como uma trança de duas pernas.

Coloque numa panela óleo o suficiente para que os bolos fiquem boiando.

Deixe o óleo esquentar bem e coloque os bolinhos para fritar.

Tampe a panela.

Vire-os de vez em quando.

Atenção: não deixe crianças perto e tome cuidado pois eles podem estourar.

Sirva morno com café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50840-bolo-frito.html