

BOLINHO CAIPIRA (ANTIGA RECEITA DE FAMÍLIA)

INGREDIENTES

2 xícaras de polvilho doce (de preferência caseiro, comprado em feira)

2 ovos

5 colheres de óleo

1 colher de café de sal cheia

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Colocar a água, óleo e o sal em uma panela e leve ao fogo.

Depois que levantar fervura, coloque a mistura ainda quente em cima do polvilho e misture até virar uma farofa.

Acrescente os ovos.

Sove bem a massa até ficar macia e lisa.

Faça os bolinhos em forma de palito (mais ou menos na espessura de uma salsicha).

Depois frite em uma panela pressão com a tampa, sem usar a borracha (outra panela não servirá, pois o bolinho pode criar bolhas e espirar gordura quente).

Segredinho: Coloque os bolinhos no óleo ainda frio, depois frite em fogo baixo até ficarem levemente dourado.

Esfriar o óleo para colocar os outros bolinhos e assim por diante (esfrie colocando o fundo da panela em água fria, cuidado para não cair água dentro, senão vai espirrar e você pode se queimar).

Não fica gorduroso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51183-bolinho-caipira-antiga-receita-de-familia.html>