

BOLINHOS SALGADOS FRITOS

INGREDIENTES

500 ml de leite

1 colher de manteiga

1 caldo knorr

3 copos de farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, a manteiga, o caldo knorr e uma pitada de sal.

Mexa até que a manteiga derreta, depois coloque a farinha aos poucos mexendo sempre até que desgrude do fundo da panela.

Em seguida coloque a massa em um mármore de preferência, deixe esfriar um pouco e sove a massa até que ela fique com a aparência lisa. Pegue pequenos pedaços como se fosse fazer coxinhas, croquetes etc, o recheio é de sua preferência.

O meu recheio predileto é jabá, não se esqueçam que o recheio tem que ser bem sequinho e depois frite os bolinhos no formato de sua preferência em óleo bem quente. Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51550-bolinhos-salgados-fritos.html>