

BOLINHO DE COLHER

INGREDIENTES

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 colher chá de fermento em pó

1 pitada de sal

1 colher de sopa de açúcar

1 ovo grande

Cerca de 10 colheres de sopa de leite

Manteiga para untar e geleia para acompanhar

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha, o fermento, o sal e o açúcar em uma tigela, misture e abra uma cova.

Coloque dentro o ovo e o leite suficiente para formar um mingau grosso.

Unte com bastante manteiga uma frigideira de fundo grosso e aqueça bem sem deixar queimar a manteiga, coloque 2 ou 3 colheradas de massa na frigideira, deixando espaços entre elas.

Assim que os bolinhos crescerem e formarem bolhas vire-os com uma espátula e frite do outro lado até ficarem dourados.

Retire os bolinhos da frigideira e embrulhe-os em guardanapos para mantê-los aquecidos, repita a operação até terminar a massa.

Sirva os bolinhos acompanhados de geleia de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52906-bolinho-de-colher.html>