

BOLINHOS DE ARROZ DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara (chá) de arroz cozido
- 1 1/2 xícara (chá) de presunto bem picadinho
- 1/2 xícara (chá) de castanha do pará picada
- 1/2 cebola picadinha
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida
- 2 ovos batidos
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 1/2 xícara (chá) de suco de abacaxi concentrado ou a fruta batida

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes menos a farinha de rosca e o suco.

Faça bolinhos do tamanho que desejar. Passe na farinha de rosca e coloque numa assadeira bem untada. Asse em forno moderado por uns 30 a 40 minutos, pincelando de vez em quando com o suco de abacaxi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54139-bolinhos-de-arroz-de-forno.html>