

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 uns30 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>