

# BOLINHO FRITO DE PTS

## INGREDIENTES

1 xícara de PTS  
2 xícaras de água  
3 dentes de alho picados  
1 cebola medai picada  
Cebolinha e manjerona a gosto  
1 pitada de curry e pimenta em pó  
1 colher rasa de sal  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 ovo  
Farinha de rosca  
Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Deixe de molho a PTS com a água e o sal por 20 minutos.

Em seguida misture o alho, a cebola, a cebolinha com a manjerona, o curry e a pimenta, o trigo e o ovo, faça uma massa e prove o sal, se for preciso coloque mais.

Em seguida faça bolinhas e se preferir coloque um pedacinho de queijo, por último empane com a farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54801-bolinho-frito-de-pts.html>