

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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