

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>