

BOLINHO DO BETÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de leite

2 xícaras de água

4 xícaras de farinha de trigo

2 tabletes de caldo de galinha

1 colher de margarina culinária

1 pitada de sal

1 pitada de colorífico

1 dente de alho

RECHEIO:

Recheio: 2 dúzias de ovo de codorna

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte a água, o leite, a margarina, os caldos de galinha, o dente de alho bem picadinho, 1 pitada de sal e 1 pitada de colorau, leve ao fogo até ferver.

Quando levantar fervura, acrescente de uma só vez a farinha de trigo (peneirada).

Mexa em fogo brando até desgrudar da panela.

Monte os bolinhos com o recheio de ovo de codorna.

Passa somente na farinha de rosca antes de fritar

Frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55208-bolinho-do-betao.html>