

# BOLINHO DE VINAGRE TIA DIRCE

## INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 colheres (sopa) de vinagre

3 colheres (sopa) de óleo

1 xícara de açúcar

1 colher (café) de fermento em pó

Farinha de trigo até dar ponto de enrolar

Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma vasilha mexa até misturar tudo.

Comece a colocar a farinha de trigo amassando até dar ponto para enrolar.

Tire da vasilha a massa, coloque em uma pedra e enrole como nhoque e corte os pedacinhos.

Fritar em óleo bem quente.

Se você preferir pode colocar açúcar ou canela por cima depois de fritos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55540-bolinho-de-vinagre-tia-dirce.html>