

BOLINHO PRÁTICO DE 15 MINUTOS! VEJA SÓ COMO É FÁCIL FAZER!

INGREDIENTES

1 ovo

2 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de leite

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

3 gotinhas de baunilha

Açúcar e canela a gosto

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata o ovo com o açúcar.

Junte o leite e bata mais um pouco.

Acrescente aos poucos a farinha, batendo bem até que pingue da colher.

Coloque o fermento, as gotinhas de baunilha e bata bem.

Aqueça bem o óleo, e com ajuda de uma colher de sopa pingue a massa.

Quando os bolinhos estiverem dourados, retire do fogo e deixe escorrer em papel toalha.

Passe os bolinhos na mistura de açúcar com canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13873-bolinho-pratico-de-15-minutos-veja-so-como-e-facil-fazer.html>