

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.

Passes os bolinhos na mistura de açúcar com canela.

©2024 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>