

BOLINHO DE CHUVA SALGADO, AQUELE LANCHINHO FÁCIL QUE TODO MUNDO AMA!

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 ovo
- 1 colher (café) de sal
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3/4 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata o ovo, coloque o sal e o leite e misture bem.

Adicione o queijo ralado, o fermento, a margarina e a farinha. Amasse bem com as mãos.

A massa deve ficar homogênea e macia.

Faça bolinhas e frite em óleo não muito quente até dourar.

Dicas: se quiser dar um gostinho de cebola ao seu bolinho de chuva salgado, coloque 2 colheres (sopa) de sopa de cebola na massa. Quer o seu bolinho recheado? Jogue cubinhos de mussarela e, com a ajuda de 2 colheres, molde os bolinhos para fritar. Se quiser, também pode temperar os bolinhos com salsinha ou outras ervas de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15022-bolinho-de-chuva-salgado-aquele-lanchinho-facil-que-todo-mundo-ama.html>