

BOLINHO DE LEITE, DELICIOSO PARA OS DIAS FRIOS...

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha trigo
1 xícara de leite em pó
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) pó royal
2 colher (sopa cheia) margarina
3 ovos

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes secos peneirados.

Adicionar a margarina e misturar bem.

Fazer um “vulcão” no meio da massa e colocar os tres ovos batidos no meio da massa.

Cobrir os ovos com a farinha e amassar até o ponto que a massa desgrude das mãos.

Enrolar e cortar como nhoque toda a massa e só depois começar a fritar, pois o processo de fritura é muito rápido.

Fritar em óleo quente e fogo bem baixo.

Polvilhar açúcar e canela em pó.

Aqui em baixo eu deixo um outro modo de fazer que também fica muito gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15124-bolinho-de-leite-delicioso-para-os-dias-frios.html>