

BOLINHAS DE 5 MINUTOS PERFEITAS PARA O LANCHE DA TARDE!

INGREDIENTES

1 copo de leite

1 ovo

5 colheres(sopa) de açúcar cristal

2 copos de farinha de trigo

1 colher(sopa) de fermento em pó

Açúcar fino e canela para passar no bolinho depois de frito

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma vasilha.

Frite em óleo limpo, em fogo baixo para não ficar cru por dentro.

Com o auxílio de duas colheres, vai pegando um pouco da massa e colocando dentro da panela para fritar, pode pegar um pouco na colher porque eles crescem e ficam redondinhos.

Os bolinhos viram sozinhos, mas fique de olho que tem uns que não viram e precisam de auxílio para que não fritem só de um lado.

A massa fica homogênea, tipo massa de bolo um pouquinho mais firme, não dá para enrolar com a mão.

Depois de frito, coloque em uma papel toalha e depois passe no açúcar fino com canela.

Os bolinhos ficam sequinhos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15357-bolinhas-de-5-minutos-perfeitas-para-o-lanche-da-tarde.html>