

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 s ingrediente 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, mais fique de olho que tem uns que não viram e precisam de auxílio para que não friteem 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!

©2024 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>