

BOLINHO DE POLVILHO FRITO SEM FARINHA DE TRIGO QUE FICA UMA DELÍCIA COM SEU CAFEZINHO

INGREDIENTES

100g de açúcar

400g de polvilho doce

3 ovos inteiros

óleo o quanto baste (para fritar os bolinhos)

MODO DE PREPARO

Atenção: para esta receita, é fundamental usar somente o polvilho doce, porque outro tipo de polvilho fará com que a massa desande.

Num bowl ponha o açúcar e os ovos e vá batendo bem com o auxílio de um fouet, para alcançar um creme homogêneo.

Entre aos poucos com o polvilho doce e misture, até obter uma massa que você possa moldar com as mãos. Essa massa fica lisa e pegajosa, é assim mesmo.

Molde a massa, fazendo rolinhos ou deixe no formato que preferir, pegando pedaços com uma colher.

Repita o mesmo procedimento com o retante da massa, acomodando os bolinhos prontos numa forma.

Aqueça uma panela no fogo com óleo, mas não deixe quente demais, também não ponha muitos bolinhos de cada vez.

Deixe fritar até que dourem dos dois lados. Vá retirando e dispondo-os em papel-toalha, para escorrer o excesso de óleo.

Transfira para uma travessa, sirva e aprecie seu fantástico bolinho de polvilho!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17067-bolinho-de-polvilho-frito-sem-farinha-de-trigo-que-fica-uma-delicia-com-seu-cafezinho.html>