

RISSOLE RÁPIDO E GOSTOSO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo peneirada
2 colheres (sopa) cheia de margarina
1 pitada de sal
2 xícaras de leite ou água para a massa
2 xícaras de água para umedecer a massa
farinha de rosca (para empanar)
óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Misture todos (menos a farinha de rosca e o óleo) os ingredientes em uma panela larga (a massa fica encorpada, não muito mole e nem dura demais)

Leve ao fogo médio e misture até a massa cozinhar ou desprender do fundo da panela cozida

Adicione a massa pronta na mesa limpa e cubra por cima com papel

Pegue uma bolinha da massa no tamanho de uma ameixa, abra a massa com um rolo e corte com um fundo de copo de acordo com o tamanho desejado e recheie a seu gosto

O tamanho do fundo do copo que usei foi de 4 cm diâmetro

Passa na água ou leite, em seguida, na farinha de rosca e frite em óleo quente e escorra

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4567-rissolle-rapido-e-gostoso.html>