

BOLINHO DE ARROZ DOCE FRITO

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

2 latas de leite condensado

3 xícaras de arroz branco

1 colher de canela em pó

5 gotas de baunilha

3 xícaras de leite

2 xícaras de farinha de rosca

2 xícaras de farinha de trigo

3 ovos

MODO DE PREPARO

Coloque uma colher de margarina em uma panela

Em seguida, coloque o arroz para cozinhar com água

Em outra panela, coloque o açúcar para dourar

Quando estiver da cor de caramelo, coloque o leite e o leite condensado

Acrescente a canela e a baunilha

Adicione o arroz cozido e mexa até ficar no ponto; deixe esfriar

Faça bolinhos com auxílio de uma colher

Passe na farinha de trigo, depois no leite e em seguida na farinha de rosca

Frite em óleo bem quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9478-bolinho-de-arroz-doce-frito.html>