

# 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>