

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
- Passa na farinha de trigo, depois no leite e em seguida na farinha de rosca
- Frite em óleo bem quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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