

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10207-bolinho-de-arroz-doce-frito.html>