



# RECEITAS DA FIA

## Risólis

[www.receitasdafia.com/receitas/risolis](http://www.receitasdafia.com/receitas/risolis)

O famoso, o clássico, o espetacular: RISÓLIS!!! Confira essa receita e veja que é muito mais simples do que você achou que fosse.

Risólis not found or type

 30 min

 10 porções

### Ingredientes

- 2 copos de leite
- 2 copos americanos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga
- 1 colher de chá de sal

### Modo de Preparo

1. Ferva o leite, a manteiga e o sal.
2. Quando levantar fervura, jogue de uma vez só os 2 copos de farinha.
3. Sovar bem a massa.
4. Estique a massa em cima da pia (pode ser com as mãos), corte rodela com a borda de um copo.
5. Recheie com o sabor de sua preferência.
6. Feche os risólis e passe no ovo batido em seguida na farinha de rosca.
7. Frite em óleo bem quente.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)