



Bolinho de Arroz Albaruska *Pré-cozido*

🍷 Ingredientes

- 3 xícaras de arroz ALBARUSKA pré-cozido
- 4 ovos
- Farinha de trigo (para dar o ponto a massa)
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 2 xícaras de leite
- 1 cenoura pequena
- 1 xícara de água
- Tempero verde
- Óleo para fritar

🍷 Modo de Preparo

Coloque o arroz branco ALBARUSKA cozido em uma panela, com 1 xícara de água, leve ao fogo para ferver, após re-cozinhar um pouco o arroz, adicione o leite, deixe cozinhar até o arroz amaciar, coloque a cenoura picada em pedacinhos, dissolva o caldo de galinha em um pouquinho de água quente, misture ao arroz, mexa bem, não deixar secar. Se necessário ajuste o sal.

Após o re-cozimento do arroz deixe-o esfriar, quando ainda estiver morno, misture os ovos batendo a massa à mão adicionando a farinha aos poucos, adicione 1 colher de açúcar, mexendo sem parar, deixe o fermento por último. Frite em uma frigideira funda com óleo até ao meio. Com o óleo quente, molhe uma colher, que servirá de medida, no óleo da fritura para que não grude a massa, depois, enche-a com a massa, fazendo bolinhos, frite-os em pequenas porções, até o final da massa.

🍴 Rendimento: depende da escolha da medida 🕒 40min.

DICA: Os bolinhos servem como um ótimo aperitivo.