

BOMBINHA TEMPERADA DA CLAUDINHA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de água
- 4 colheres bem cheia de margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 ovos
- 1 xícara de queijo mussarela ralado
- 1 xícara de salsa picada
- 1 xícara de cebolinha picada
- 1 xícara de cebola picadinha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo as 2 xícaras de água com as 4 colheres de margarina até levantar fervura

Adicione a farinha de trigo junto com o sal a água fervente

Retire do fogo e acrescente os ovos 1 de cada vez, mexendo sem parar

Acrescente a salsa, cebolinha, a cebola e misture

Depois coloque o queijo mussarela

Quando a massa estiver mais morna ou fria, acrescente o fermento diluído em 2 colheres (sopa) de água

Unte as mãos com margarina ou óleo e modele as bolinhas

Coloque em uma travessa untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 220

Deixe assar por 20 minutos ou até elas crescerem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12816-bombinha-temperada-da-claudinha.html>