

BOLINHA CROCANTE QUE EXPLODE NA BOCA! ESSE CREME QUE TEM POR DENTRO É A MAIOR DELÍCIA DA VIDA!

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de margarina
1 gema
1 pitada de sal
queijo branco ou mussarela a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o leite, a farinha de trigo, a margarina, a gema e o sal.

Leve ao fogo e mexa com um garfo até que a massa solte da panela, depois deixe esfriar.

Modele a massa em bolinhas e recheie com o queijo, depois passe o bolinho na gema de ovo e na farinha de rosca.

Em uma panela, adicione o óleo, depois de quente adicione as bolinhas e frite-as.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13371-bolinha-crocante-que-explode-na-boca-esse-creme-que-tem-por-dentro-e-a-maior-delicia-da-vida.html>