

ROSKUINHAS DE QUEIJO MEGA DELICIOSAS E FÁCEIS DE FAZER!

INGREDIENTES

125 g ou $\frac{1}{4}$ xícara de farinha de amêndoas 30 g ou 2 colheres (sopa) de farelo de aveia 1 colher (chá) de fermento químico 1 e $\frac{1}{2}$ xícara de muçarela light ralada 60 g ou $\frac{1}{3}$ xícara cream cheese ou creme de ricota light 1 ovo grande 1 pitada de sal...

MODO DE PREPARO

Coloque a muçarela ralada e o cream cheese em uma travessa e leve ao micro-ondas por 1 minuto, misture com cuidado e aqueça por mais 45 segundos; Acrescente o queijo derretido e o ovo e bata no processador ou liquidificador até misturar bem; Adicione, nessa mistura, a farinha de amêndoas, o farelo de aveia, o fermento e o sal. Misture bem; A massa fica um pouco grudenta, então unte as mãos e vá fazendo as rosquinhas ou rolinhos, molde e coloque em uma assadeira untada ou que não grude; Asse em forno pré-aquecido por 15 minutos. Rende 6 unidades.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14710-rosquinhas-de-queijo-mega-deliciosas-e-faceis-de-fazer.html>