

QUEIJO DE BOTECO

INGREDIENTES

1 pacote pequeno de queijo Coalho cortado em cubos pequenos

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de farinha para tapioca

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 ovo

2 colheres (sopa) de farinha de mandioca

1/2 xícara de leite

sal a gosto

1 colher (sopa) de fermento químico

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos, exceto o fermento em pó

Acrecente o ovo e misture

Coloque o sal a gosto

Por último, porém não menos importante, acrecente o fermento em pó e mexa delicadamente

Coloque aos poucos os cubinhos de queijo dentro da mistura

Retire com a ajuda de um garfo e coloque diretamente na panela de óleo já aquecido

A fritura acontece muito rápido, frite os dois lados até dourar, retire do fogo e coloque em papel

Sugestão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1700-queijo-de-boteco.html>