

QUEIJO DE BOTEÇO

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

Acrescente o ovo e misture

Coloque o sal a gosto

Por último, porém não menos importante, acrescente 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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