

BOLINHO DE CARNE RECHEADO DE BACON ENROLADO NA MUSSARELA

INGREDIENTES

MASSA

3 ovos

1 xícara de leite

1 colher de fermento

1 colher de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

100 g de bacon

200 g de carne moída

RECHEIO

200 g de mussarela

1 cubo de caldo de bacon

500 ml de óleo

sal a gosto

3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com alho e o cubo de caldo de bacon (pode ser usado salsa, coentro e cebola)

Misture em um recipiente ovos, leite, fermento, manteiga, farinha de trigo e sal a gosto

Coloque a farinha na mesa e coloque a massa em cima amassando

Pegue uma pequena porção da massa abrindo

Em uma panela aqueça o óleo e frite até que fique dourado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/195-bolinho-de-carne-recheado-de-bacon-enrolado-na-mussarela.html>