

BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de água

4 colheres (sopa) de margarina

3 colheres (chá) de batata cozida amassada

1/2 colher (sopa) de sal

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1 e 1/2 xícara(chá) de farinha de trigo

óleo para untar e fritar

farinha de trigo para empanar

2 ovos batidos

2 xícaras (chá) de macarrão cabelo de anjo triturado

2 xícaras (chá) de queijo mussarela em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça a água com a margarina e o sal

Cozinhe em fogo médio por 5 minutos ou até levantar fervura

Adicione a batata cozida, o amido de milho e a farinha de trigo

Misture com 1 colher até desgrudar do fundo da panela

Coloque em uma superfície lisa e untada e deixe esfriar

Abra pequenas porções da massa nas mãos, recheie com a mussarela e feche

Modele os salgadinhos

Passe na farinha de trigo, pelos os ovos batidos e pelo macarrão

Frite aos poucos em óleo quente até dourar

Escorra sobre o papel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7719-bolinha-de-queijo.html>