

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
- Passa na farinha de trigo, pelos os ovos batidos e pelo macarrão
- Frite aos poucos em óleo quente até dourar
- Escorra sobre o papel

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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