

# BOLINHO DE QUEIJO DIFERENTE

## INGREDIENTES

farinha de rosca para empanar  
500 g de mussarela ralada  
3 colheres (sopa) de parmesão ralado  
1 ovo batido  
1/2 xícara de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Reserve a farinha de rosca para empanar  
Misture todos os outros ingredientes até ficar homogêneo  
Faça bolinhas do tamanho de sua preferência e passe na farinha de rosca  
Congele por aproximadamente 30 minutos  
Frite em óleo bem quente  
Só servir e se deliciar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8466-bolinho-de-queijo-diferente.html>