

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>