

BOLINHO DE MILHO

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de milho
1/2 xícara (chá) de caldo de legumes
2 colheres (sopa) de manteiga
sal a gosto
1 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
1 caixinha de creme de leite
200 g de mussarela ralada
farinha de rosca para empanar
1 colher (sopa) de leite
1 ovo
óleo para fritar
ketchup para acompanhar
mostarda para acompanhar
maionese para acompanhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata o milho e o caldo de legumes até ficar bem homogêneo
Em uma panela coloque a manteiga, o líquido batido e o sal
Em fogo baixo, misture bem até derreter a manteiga e, aos poucos, acrescente a farinha de trigo, sempre mexendo até formar uma massa lisa
Acrescente o creme de leite e misture tudo muito bem até soltar do fundo da panela
Espere esfriar e faça bolinhas
Pressione as bolinhas, fazendo um buraco no centro
Coloque a mussarela no meio e feche formando a bolinha
Em uma tigela coloque o ovo e o leite; misture
Passe as bolinha na mistura e depois na farinha de rosca
Frite em óleo quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10487-bolinho-de-milho.html>