

BOMBINHA TEMPERADA DA CLAUDINHA

INGREDIENTES

2 xícaras de água
4 colheres bem cheia de margarina
2 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)
2 colheres (chá) de sal
4 ovos
1 xícara de queijo mussarela ralado
1 xícara de salsinha picada
1 xícara de cebolinha picada
1 xícara de cebola picadinha
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo as 2 xícaras de água com as 4 colheres de margarina até levantar fervura
Adicione a farinha de trigo junto com o sal a água fervente
Retire do fogo e acrescente os ovos 1 de cada vez, mexendo sem parar
Acrescente a salsinha, cebolinha, a cebola e misture
Depois coloque o queijo mussarela
Quando a massa estiver mais morna ou fria, acrescente o fermento diluído em 2 colheres (sopa) de água
Unte as mãos com margarina ou óleo e modele as bolinhas
Coloque em uma travessa untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 220
Deixe assar por 20 minutos ou até elas crescerem

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12816-bombinha-temperada-da-claudinha.html>