

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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