

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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