

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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