# BOLINHO DE MACAXEIRA NA FOLHA DA BANANEIRA

## INGREDIENTES

300 g de mandioca ralada ou batido no liquidificador

1 ovo

1/2 xícara de queijo de coalho picado

1 pitada de sal

6 colheres (sopa) de leite

1 colher (café) de fermento em pó

1 folha de bananeira

1 colher (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de Margarina Primor Todo Dia

## MODO DE PREPARO

Pegue a folha de bananeira e recorte 10 quadrados de 16 cm. Faça também 10 tiras finas de 5cm de largura (para amarrar os pacotinhos).

Rapidamente, passe-as na água fervente e reserve.

Em uma tigela, misture todos os ingredientes.

Coloque cerca de 1 colher (sopa) de massa no centro do quadrado da folha de bananeira e cubra com 1 colher (chá) do queijo de coalho.

Dobre as extremidades e enrole como um charuto.

Amarre com um cordão e coloque na assadeira untada com margarina.

Asse no forno preaquecido na temperatura média por cerca de 35 minutos.

Sirva quente na folha de bananeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13215-bolinho-de-macaxeira-na-folha-da-bananeira.html