

BOLINHA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara de leite
1 cebola picadinha
1 prato fundo de mandioca cozida e amassada
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
tempero a gosto
100 g de mussarela em cubos
100 g de presunto em cubos

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a margarina.
Em seguida, coloque a cebola e espere dourar.
Coloque o leite e tempere à gosto.
Coloque a mandioca e misture.
Vá colocando a farinha aos poucos, até formar uma massa tipo massa de coxinha.
Quando estiver desgrudando do fundo, a massa estará pronta.
Assim que a massa esfriar, coloque em uma bancada e aperte pra dar mais consistência.
Vá pegando pequenas quantidades, abra na mão e coloque alguns cubinhos de mussarela e presunto.
Faça bolinhas.
Leve à geladeira por 1 hora pra ficarem firmes.
Frite em óleo quente.
Obs.: pode usar outros recheios de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13308-bolinha-de-mandioca.html>