

# 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>