

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

tempo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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