AMEIXA DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 xícaras de açúcar

500 g de queijo curado ralado

1/2 copo de farinha de trigo

3 ovos

1/2 panela média de água

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o queijo ralado e a farinha de trigo.

Acrescente os ovos à massa, um por um, misturando sempre até obter uma massa ao ponto de enrolar.

Em seguida, enrole fazendo bolinhas médias.

Na panela média com água, acrescente o açúcar e deixe em fogo médio.

Quando começar a ferver, coloque as bolinhas de queijo, sabendo que todas devem estar em contato com o caramelo.

Deixe-as mergulhadas no caramelo e cozinhando por 30 minutos.

Após incharem e desincharem, abra uma, e se estiver cozida, estão prontas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14524-ameixa-de-queijo.html