

# BOLINHO DE MANDIOCA SIMPLES E BEM SEQUINHO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de mandioca fervida e amassada

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo

1 ovo

1 colher (sopa) bem cheia de requeijão

Recheio a sua escolha (carne moída, frango, queijo com presunto, entre outros)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes.

Para fazer as bolinhas, passe um pouco de manteiga ou margarina nas mãos.

Com a manteiga e um pouco de massa, abra-a na mão, coloque o recheio e feche com cuidado.

Depois de prontas, passe no ovo e, em seguida, na farinha de rosca.

Agora é só fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16058-bolinho-de-mandioca-simples-e-bem-sequinho.html>