

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>