

BOLINHO DE QUEIJO COM RECHEIO DE GOIBADA

INGREDIENTES

2 ovos inteiros
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
100 g de mussarela
150 g de provolone
150 g de parmesão
1 pacote de queijo ralado
1 colher (cafê) de sal
400 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Rale todos os queijos no ralador e acrescente a farinha de trigo e o queijo ralado (pacote).

Bata os ovos, sal, leite e fermento em pó de preferência com um fouet.

Acrescente a farinha com os queijos aos poucos e misture bem.

Corte a goiabada em pequenos quadrados.

Será necessário uma forma para cupcakes.

Coloque só um pouco da massa nos espaços da forma.

Acrescente a goiabada e complete o restante com mais massa.

Asse a 180º C em forno preaquecido até dourar bem o topo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16529-bolinho-de-queijo-com-recheio-de-goibada.html>