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 (café) 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16529-bolinho-de-queijo-com-recheio-de-goibada.html