

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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