

BOLINHA DE QUEIJO (SUPER FÁCIL, "SEM MASSA")

INGREDIENTES

500 g de queijo muçarela

1/2 xícara de farinha de trigo sem fermento

2 ovos

4 colheres de queijo parmesão ralado

1 colher de orégano

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Rale o queijo mussarela.

Em uma bacia grande, adicione os queijos, os ovos, a farinha e o orégano.

Misture tudo até desgrudar da mão e bacia.

Faça bolinhas e passe na farinha de rosca.

Deixe de 30 a 35 minutos no freezer.

Depois frite até que fiquem douradas.

Recomendo que fritem de pouco em pouco, em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17105-bolinha-de-queijo-super-facil-sem-massa.html>