

BOLINHO DE BATATA RECHEADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:15 batatas médias cozidas e espremidas

1 ovo

1 colher (chá) de fermento

farinha de trigo até dar o ponto

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:300 g de carne moída refogada e cozida

100 g de queijo muçarela cortado em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em um refratário alto misture a batata espremida, os ovos, o fermento e mexa bem.

Aos poucos adicione a farinha até que a massa grudar pouco nas mãos.

Unte as mãos com manteiga para modelar a massa.

Abra a massa dos bolinhos na mão e recheie.

Tome cuidado para fechar bem a massa para que os bolinhos não estourem na fritura.

Empane os bolinhos na farinha de trigo e frite em óleo bem quente até dourar por completo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/17290-bolinho-de-batata-recheado.html>