

SALGADINHO DE FESTA

INGREDIENTES

300 ml de água

300 ml de leite

8 xícaras de farinha de trigo

1 tablete de caldo de carne (pode ser de bacon ou outro de sua preferência)

Sal a gosto

Orégano a gosto

1 batata média

1 pacote de queijo ralado

3 colheres cheias de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata até ficar bem molinha, e em seguida, amasse e reserve.

Em uma panela grande, derreta a margarina, adicione a água, leite, caldo de carne, sal e orégano, e deixe ferver.

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo, o queijo ralado e a batata amassada, mexendo bastante.

Desligue o fogo e jogue a massa em uma travessa para poder ir "sovando" a massa, até ficar bem lisinha.

Faça as bolinhas com o formato e recheio da sua preferência.

Em seguida, frite em óleo quente ou na fritadeira elétrica sem óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18804-salgadinho-de-festa.html>