

BOLINHO ASSADO DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

- 250 ml de leite;
- 125 ml de óleo
- 2 ovos
- 1 colher (café) de sal
- 2 pitadas de orégano
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 100 g de queijo minas ou mussarela cortado em cubos
- 1/2 maço de espinafre
- 1 colher (café) de fermento
- óleo e farinha para untar
- 30 forminhas para empada tamanho 2

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela com água para ferver, pegue o espinafre e separe as folhas e lave.

Quando a água estiver fervendo, coloque o espinafre e deixe por 1 minuto, depois escorra e passe água fria.

No liquidificador bata o leite, o óleo, os ovos, o sal, o orégano, a farinha e o espinafre, por último o fermento.

Preaqueça o forno.

Com um pincel, unte com o óleo e depois acrescente a farinha, encha as forminhas até a borda e coloque o queijo no centro.

Leve ao forno por 35 minutos, em forno médio (210° C).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20500-bolinho-assado-de-espinafre.html>