

# BOLINHA DE QUEIJO DE FESTA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 copos (americano) de água  
1 cubinho de caldo de galinha  
2 copos (americano) de farinha de trigo  
1/2 copo (americano) de óleo  
sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 300 g de mussarela picada  
orégano ou manjeriço seco a gosto

### COBERTURA:

Cobertura: 1 ovo  
4 colheres (sopa) de água  
2 xícaras (chá) de farinha de rosca  
1/2 xícara (chá) de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, sem parar de mexer até desgrudar do fundo da panela.

Depois disso, deixe esfriar.

Com as mãos polvilhadas com farinha, separe pequenas porções da massa, abra na palma da mão e ponha no centro um pedaço de queijo.

Salpique o orégano ou manjeriço e enrole como bolinha.

### COBERTURA:

Cobertura: Bata o ovo com sal e a água.

Umedeça as bolinhas nessa mistura e em seguida passe-as na farinha de rosca misturada com queijo ralado.

Frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20749-bolinha-de-queijo-de-festa.html>