

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 manjericão 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 manjericão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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