

BOLINHO DE QUEIJO E MORTADELA

INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo

2 colheres (sopa) bem cheias de margarina

1 ovo

100 g de queijo parmesão ralado (se for daquele que já vem pronto, tem que ser sem sal)

200 g de mortadela cortada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Misture com as mãos a farinha de trigo e a manteiga até virar uma farofa.

Junte o ovo e misture bem.

Leve a massa à geladeira por aproximadamente 5 minutos, enquanto isso pré aqueça o forno a 250° C.

Retire a massa da geladeira, faça uma bolinha, abra com o dedo até ficar parecido com um copinho e coloque a mortadela e o queijo dentro, depois feche.

Repita o processo até toda massa acabar, coloque em uma forma (não precisa untar) e leve ao forno por aproximadamente 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20836-bolinho-de-queijo-e-mortadela.html>