

# BOLINHO DE AIPIM ASSADO

## INGREDIENTES

600 g de mandioca cozida  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 colher (chá) de sal  
1/2 xícara de salsa picada  
200 g de queijo coalho

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim e, quando estiver no ponto, retire do fogo e espere esfriar.

Amasse bem o aipim até formar um purê.

Acrescente a manteiga e a salsa picada até obter uma massa homogênea.

Adicione o sal, misture e deixe a massa esfriar um pouco na geladeira.

Enrole a massa e recheie com o queijo.

Asse no forno médio (180° C) por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22238-bolinho-de-aipim-assado.html>