

CROQUETE DE CARNE DA DONA JUDITH

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 litro de leite integral
1/2 xícara de margarina
1 colher (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de sal
2 batatas médias cozidas e espremidas
4 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 700 g de carne moída
1 tomate
1 cebola média picada
2 cubos de caldo de carne
1 xícara de água
salsa e cebolinha a gosto

EMPANAR:

Empanar: 1 ovo
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Refogue a carne, acrescente a cebola e o tomate, o caldo de carne e a água.

Deixe secar bem.

Acrescente a salsa e a cebolinha.

Abra um pouco da massa, acrescente o recheio e feche no formato que desejar (como bolinha, croquete ou coxinha).

Empane no ovo e na farinha de rosca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22341-croquete-de-carne-da-dona-judith.html>