

PÉROLAS DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 colher de manteiga
- 1 lata de milho verde
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de leite
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 2 barras de requeijão
- 500 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite e o milho.

Em uma panela, leve a mistura ao fogo com a manteiga e os tabletes de caldo de galinha.

Quando ferver, acrescente o trigo de uma só vez, mexendo bem até formar um angu bem solto da panela.

Deixar esfriar, modele a massa em bolinhas e recheie com cubinhos de requeijão.

Passa no leite, na farinha de rosca e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23899-perolas-de-milho.html>