

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.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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