

BOLINHA DE QUEIJO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 100 g de manteiga sem sal

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

sal e pimenta-do-reino a gosto

200 g de queijo muçarela

PARA EMPANAR:

Para empanar: farinha de trigo

1 ovo batido

farinha de rosca

PARA FRITAR:

Para fritar: 1 litro de óleo

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite com o sal e a pimenta-do-reino.

Derreta a manteiga em uma panela e junte a farinha.

Misture bem e deixe cozinhar em fogo médio por 2 minutos.

Acrescente o leite aos poucos na mistura da farinha, mexendo sem parar para não empelotar.

Quando a massa se formar, cozinhe, mudando sempre de lado, por mais 3 minutos ou até ela ficar brilhante.

Desligue o fogo e experimente para ver se está bom de tempero; se não, acrescente mais.

Você também pode substituir o sal e a pimenta por 1 tablete de tempero de frango ou legumes.

Corte o queijo em cubos de aproximadamente 1 x 1 x 1 cm.

Pegue um pouco de massa na mão, abra e coloque o queijo no meio.

Feche e forme um bolinho (faça isso com todos; o rendimento é de aproximadamente 30 bolinhos).

Coloque o óleo para esquentar e passe os bolinhos na farinha, retirando o excesso.

Depois, passe no ovo batido e em seguida na farinha de rosca.

Frite em óleo não muito quente para que ele possa derreter o queijo por dentro.

Tire o excesso de óleo em papel toalha e aproveite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24603-bolinha-de-queijo-super-facil.html>