

BOLINHO DE BATATA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de batatas (descascadas)

6 colheres (sopa) de queijo ralado

1 ovo

sal a gosto

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água e sal, escorra e passe pelo espremedor.

Logo após isso, acrescente o amido de milho, o queijo, acerte a quantidade de sal e junte o ovo.

Misture muito bem.

Deixe esfriar até sua mão aguentar e transforme a massa em bolinhas e colocando-as em uma vasilha grande o suficiente.

Leve a geladeira por 2 horas seguidas.

Frite-as de 8 a 14 bolinhos por vez.

Coloque-os, após fritar, sobre um papel toalha ou uma travessa de vidro grande e forrada com papel alumínio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26477-bolinho-de-batata-com-queijo.html>