

TRIÂNGULOS DE QUEIJO REVESTIDOS DE DORITOS

INGREDIENTES

900 g de queijo cheddar

1 e 1/2 de salgadinho Doritos sabor queijo nacho

1 e 1/2 de salgadinho Doritos sabor queijo Nacho picante

4 ovos

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/4 de vegetal ou óleo de canola

Molho ranch para mergulhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Fatie o queijo em quadrados, no tamanho da espessura do seu dedo indicador.

Em seguida, corte os quadrados de queijo na diagonal para formar 2 triângulos.

Adicionar ambos os sabores Doritos para um processador (ou em um liquidificador) e deixe até formar uma farinha bem grossa (parecido com um pão ralado bem grosso).

Depois transfira para uma tigela ou prato.

Em uma tigela separada, bata os ovos.

Em uma terceira tigela ou prato, adicione a farinha.

Mergulhe cada triângulo de queijo na seguinte ordem: em primeiro lugar, farinha, em seguida, o ovo. Em seguida, as migalhas de Doritos.

Certifique-se de mergulhar os triângulos nos ovos batidos rapidamente e trabalhe com cuidado para revestir completamente os triângulos nas migalhas de Doritos.

À medida que cada triângulo é feito, coloque em uma assadeira.

Congele os triângulos de queijo revestidos de Doritos por pelo menos 3 horas antes de fritar.

Quando estiver pronto para fritar, aqueça o óleo em uma panela densa a 170° C.

Colocando aos poucos, frite os Doritos recheado de queijo por 1 a 2 minutos ou até que as laterais fiquem marrom-douradas.

Serve 8 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26523-triangulos-de-queijo-revestidos-de-doritos.html>