

BOLINHO DE MANDIOCA ESTILO "NOISETTE"

INGREDIENTES

250 g de mandioca cozinha
100 g de margarina ou manteiga
1 xícara de leite
100 g de queijo colonial ralado
sal
farinha de trigo
farinha de rosca
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca em água com sal, até ficar bem cozida.

Escorra a água, aguarde esfriar um pouco e retire o "fiozinho" da mandioca.

Coloque a mandioca na batedeira, juntamente com o leite e a margarina/manteiga, se desejar mais sal coloque.

Bater até ficar um purê firme.

Leve este purê ao fogo e adicione o queijo colonial ralado para incorporar, desligue o fogo e aguarde esfriar. Para ficar mais firme sugiro deixar na geladeira por 30 minutos.

Em seguida, adicione a farinha de trigo até o ponto de soltar da mão.

Faça bolinhas e passe na farinha de rosca.

Frite em fogo baixo.

Você pode acrescentar na massa seus temperos de preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27749-bolinho-de-mandioca-estilo-noisette.html>