

BOLINHO DE MANDIOCA COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

500 g de mandioca
1 colher (de sopa) de creme de cebola em pó
1 colher (de café) de açafraão em pó
farinha de trigo tradicional sem fermento
100 ml de água em temperatura ambiente
1 ovo batido
sal e orégano a gosto
recheio a gosto
farinha de rosca
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Dissolva, em 100 ml de água (temperatura ambiente), o creme cebola, reserve.

Em uma panela com água fervente, acrescente a mandioca, o açafraão e o creme de cebola dissolvido.

Tenha cuidado para a água não ferver e derramar.

Deixe a mandioca cozinhar, mas não derretendo.

Se ficar muito cozida não dá ponto para enrolar.

Depois da mandioca cozida, amasse com o garfo.

Acrescente o ovo, sal, orégano e farinha de trigo (em média 3 colheres rasas de sopa), até dar ponto de enrolar.

Não coloque muita farinha de trigo, para não ficar com gosto.

Para enrolar, unte as mãos com óleo.

Coloque recheio de carne, queijo ou frango.

Passa os bolinhos na farinha de rosca e frite em óleo morno.

Não pode ser óleo muito quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28016-bolinho-de-mandioca-com-creme-de-cebola.html>