

BOMBOM SALGADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 g de farinha de trigo
200 g de queijo parmesão ralado bem fino
1 colher de fermento em pó
250 g de manteiga
4 gemas
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: goiabada
ou ameixa
ou azeitona

PARA EMPANAR:

Para empanar: 1 clara
100 g farinha de rosca
150 g de queijo parmesão ralado fino

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, até formar uma massa homogênea.
Junte 1 pedacinho da goiabada, ou ameixa, ou azeitona, formando uma bolinha ou estilo croquete.
Colocar em um pedaço da massa, enrolando para formar o bombom.
Passar na clara sem ser batida.
Empanar com a farinha de rosca misturada com o queijo parmesão.
Aquecer o forno.
Levar ao forno, por um tempo médio, de 25 a 35 minutos.
Servir-se.
Você pode colocar em forminhas de papel, o melhor acompanhamento e um suco ou guaraná.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29703-bombom-salgado.html>