

# 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>