

BOLINHO DE ARROZ E QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

3 xícaras (200 ml) de arroz cozido

2 ovos

1/3 xícara de leite

1 pacote de queijo ralado (50 g)

1 e 1/2 xícara de maisena ou farinha de trigo

folhas e ramos de salsa e coentro

sal a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata 2 xícaras do arroz cozido, os ovos, leite e as folhas.

Coloque a mistura numa tigela com a 1 xícara do arroz restante, acrescente o queijo ralado, o sal e a maisena (ou farinha de trigo).

Misture bem.

Numa panela, coloque o óleo para esquentar.

Com duas colheres de sopa, vá moldando os bolinhos e colocando-os no óleo já quente.

Frite-os até dourar.

Esta massa rende cerca de 30 bolinhos médios (do tamanho da colher de sopa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30246-bolinho-de-arroz-e-queijo-de-liquidificador.html>