

BOLINHOS DE BACON E PARMESÃO

INGREDIENTES

50 g de manteiga

125 ml de leite

50 g de bacon

25 g de parmesão

75 g farinha de trigo

2 ovos

pimenta a gosto

não é necessário adicionar sal, pois o bacon e o parmesão já são muito salgados

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 170°C.

Forre uma forma com papel manteiga e reserve.

Frite o bacon em fogo médio, sem deixá-lo torrar.

Enquanto isso, leve a manteiga e o leite juntos ao fogo, mexendo de vez em quando.

Assim que ferver, retire do fogo, adicione a farinha de trigo, o parmesão, o bacon (escorra o óleo) e a pimenta e mexa bem até que comece a soltar do fundo.

Espalhe a massa em outro recipiente, deixe esfriar um pouco e só então acrescente os ovos inteiros.

Mexa novamente até obter uma massa homogênea.

Use um saco de confeiteiro com bico de 3 cm ou duas colheres pequenas para formar pequenos bolinhos com cerca de 2 a 3 centímetros de diâmetro sobre o papel manteiga. Deixe um espaço entre eles, pois a umidade da massa fará os bolinhos crescerem.

Asse por 25 minutos no forno a 170°C. Ficam melhores quando servidos ainda quentes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32240-bolinhos-de-bacon-e-parmesao.html>