BOLINHO DE BATATA SUPERGOSTOSO NO FORNO

INGREDIENTES

3 batatas grandes amassadas

1 ovo inteiro

sal a gosto

tempero de alho e cebola em pasta a gosto (opcional)

1 pacote de queijo ralado de sua preferência (40 g)

1 colher (café) de fermento em pó

2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

recheio de sua preferência (eu usei aneis de presunto e queijo fatiados)

manteiga derretida para untar (usei manteiga pura porque dá um sabor diferente nos bolinhos, mas você pode usar outros produtos para untar)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, escorra e amasse com um garfo

Com a mão levemente enfarinhada, abra porções da massa (1 colher cheia) coloque o recheio e com a ajuda de outra colher, também levemente enfarinhada, enrole a massa moldando o seu bolinho

Deixe no forno preaquecido na temperatura de 200° C por aproximadamente 30 minutos, virando os bolinhos na metade do tempo para assar por inteiro

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3628-bolinho-de-batata-supergostoso-no-forno.html