

BOLINHA 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 xícaras (chá) de leite
2 envelopes de tempero em pó para legumes
1/3 de xícara (chá) de óleo
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de água
3 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
Óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado
1 xícara (chá) de queijo provolone ralado (pode mudar o queijo a seu gosto)
1/2 xícara (chá) de queijo gorgonzola ralado
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
1 colher (chá) de orégano
1 colher (chá) de ervas finas
3 colheres (sopa) de manjericão fresco picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, aqueça o leite com o tempero e o óleo. Cozinhe por 5 minutos ou até que comece a ferver.

Adicione a farinha de trigo de uma só vez e misture com uma colher de pau até soltar do fundo da panela.

Coloque em uma superfície e espere esfriar.

Para o recheio, em uma tigela, misture os queijos, o orégano, as ervas e o manjericão.

Pegue pequenas porções de massa com as mãos, recheie com porções da mistura de queijo e feche formando bolinhas.

Passa as bolinhas pela água com os ovos misturados e empane na farinha de rosca.

Frite, aos poucos, em óleo quente até dourarem.

Escorra sobre o papel toalha e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37537-bolinha-4-queijos.html>