

# BOLINHAS DE CALABRESA ASSADA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 400 g de farinha trigo ( + umas 3 colheres só para desgrudar das mãos)

250 g de margarina

1 caixinha de creme de leite

1 saquinho de 50 g de queijo ralado

1 colher (café) de sal

1 colher (café) de fermento

### RECHEIO:

Recheio: 1 calabresa bem picadinha

200 g de mussarela

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa com as mãos até desgrudar.

Faça bolinhas e abra na palma da mão.

Recheie e forme as bolinhas

Pincele com 1 ovo e polvilhe mussarela. Preequeça o forno antes de começar .

Coloque no forno por 10 minutos ou até dourar.

Fácil e delicioso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38111-bolinhas-de-calabresa-assada.html>