

BOLINHA DE QUEIJO VERDADEIRA E MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

massa: 2 xícaras (chá) de leite (temperatura ambiente)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
50 g de queijo ralado (saquinho ou pode ralar o parmesão duro)
sal a gosto
farinha de rosca para empanar

RECHEIO:

Recheio: cubos de muzzarella
orégano e azeite (opcional)

MODO DE PREPARO

Junte e mexa bem os ingredientes da massa (dissolva a manteiga no leite para espalhar mais fácil).

Leve ao fogo em uma panela mais grossa e mexa sempre até que a massa se torne lisa. Mexa com uma colher de pau pois a massa ficará pesada. Quando isso acontecer, então a retire do fogo.

Deixe esfriar e faça bolinhas com a mão.

Coloque um cubo de muzzarella (temperado com orégano e azeite se quiser) no meio da massa e feche-a em forma de uma bola, sempre enrolando nas mãos.

Passe no leite e em seguida na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e deixe escorrer bem em papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39416-bolinha-de-queijo-verdadeira-e-muito-facil.html>