

# SALGADINHO DE QUEIJO COM ORÉGANO

## INGREDIENTES

2 dentes de alho  
500 ml de água  
1 colher de sopa de margarina  
20 colheres de sopa de leite em pó  
400 g de farinha de trigo  
1 tablete de caldo de galinha  
sal a gosto  
250 g de queijo mussarela  
orégano a gosto  
250 g de farinha de rosca  
200 ml de leite  
óleo

## MODO DE PREPARO

Soque o alho e doure na manteiga.  
Coloque a água e o caldo de galinha, quando estiver fervendo coloque o leite e mexa.  
Coloque a farinha e misture bem no fogo baixo.  
Deixe esfriar e recheie com queijo e orégano.  
Passe no leite e empane com farinha de rosca.  
Frite em óleo bem quente.  
Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39508-salgadinho-de-queijo-com-oregano.html>