

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>