

BOLINHA DE QUEIJO SUPERPRÁTICA

INGREDIENTES

100 g de polvilho doce (1 xícara de chá rasa)

3 ovos

500 g de mussarela ralada, no ralo grosso ou queijo meia cura (4 ½ xícaras de chá)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture 100 g de polvilho doce com 3 ovos até formar uma mistura homogênea. Adicione 500 g de queijo minas padrão ralado no ralo grosso (ou meia cura) e sal a gosto e misture novamente.

Leve para a geladeira por cerca de 2 horas.

Com as mãos, pegue pequenas porções de massa e faça bolinhas. Frite em óleo quente até dourar. Retire e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida. Se quiser, congele as bolinhas e frite só na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42147-bolinha-de-queijo-superpratica.html>