

BOLINHA CROCANDE

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de queijo branco (macio e fresco) picado
- 1 colher de sopa de requeijão
- 1 colher de sopa de parmesão ralado
- batata palha para envolver as bolinhas

MODO DE PREPARO

- Coloque o queijo branco no processador e bata até virar uma pasta.
- Transfira a pasta para uma tigela e junte o requeijão.
- Adicione também o parmesão ralado misture e deixe na geladeira por 30 minutos.
- Coloque pequenas porções de massa na mão untada com óleo.
- Enrole bolinhas com cerca de 2 cm de diâmetro.
- Passe as bolinhas na batata palha.
- Está pronto para servir.
- Se preferir, coloque em forminhas para brigadeiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43161-bolinha-crocande.html>