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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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