

BOLINHO DE QUEIJO COM MASSA DE BATATA

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) bem cheias de batata amassada
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 copo de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 200 g de mussarela cortada em cubos (ou outro queijo de sua preferência)
- 1 ovo batido com 1 colher (sopa) de água fria
- farinha de rosca para empanar "temperada" com queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes vigorosamente e leve ao fogo baixo mexendo sem parar até que a massa comece a soltar do fundo da panela.

Não é necessário cozinhar até endurecer, pois a batata já está cozida.

Retire e espere esfriar.

A massa fica bem suave e delicada.

Umedeça as mãos com água fria para que a massa não grude (nunca use óleo nessas preparações, a água surte o mesmo efeito e não pesa na massa), abra porções na palma da mão e recheie generosamente com cubos do queijo escolhido.

Passa o bolinho pela mistura de ovo batido e depois na farinha de rosca temperada com o queijo ralado.

Neste momento, dê forma ao bolinho.

Frite em óleo quente até dourar.

Escorra em peneira e só depois coloque sobre papel absorvente (desta forma, o bolinho não fica encharcado de óleo)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43899-bolinho-de-queijo-com-massa-de-batata.html>