

BOMBOM CROCANTE DE QUEIJOS

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar: 1/2 kg de macarrão cabelo de anjo amassado

1 ovo

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingrediente, exceto a farinha, numa vasilha.

Sove bem e acrescente a farinha de trigo até obter uma massa homogênea.

Modele a massa em formato de bolinhas.

Depois empane passando no ovo batido e em seguida no macarrão.

Agora é só fritar até elas ficarem douradinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45057-bombom-crocante-de-queijos.html>