

# CROQUETE DE MACAXEIRA (AIPIM)

## INGREDIENTES

500 g de mandioca cozida e amassada

2 ovos

2 colheres (sopa) de farinha de trigo ou mais

1 colher (sopa) de manteiga

Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada (a gosto)

Mussarela, catupiry ou requeijão em pouca quantidade (para recheio) fica a sua escolha

Farinha de rosca

Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Após cozinhar a macaxeira, em uma vasilha junte a macaxeira amassada, a margarina, 1 ovo e o sal. Misture tudo muito bem.

Faça bolinhas do tamanho que desejar. Amasse cada bolinha na palma da mão ou sobre uma superfície lisa.

Coloque o recheio que você escolheu no centro e forme as bolinhas.

Em um prato fundo, quebre o 2º ovo.

Em outro prato, coloque a farinha de rosca. Passe as bolinhas primeiro no ovo, depois na farinha para empanar.

Frite no óleo bem quente e depois deixe escorrer em papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47251-croquete-de-macaxeira-aipim.html>