

BOLINHAS DE BATATA COM QUEIJO

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar: 2 ovos batidos

farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente a batata, o queijo parmesão, o amido de milho e a farinha de trigo.

Sove a massa com as mãos até começar a se soltar, se necessário adicione mais farinha de trigo.

Faça bolinhas e recheie com a mussarela.

Passes-as no ovo batido e após na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente até dourar!

Pode ser congelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48668-bolinhas-de-batata-com-queijo.html>