

CROQUETE DE QUEIJO

INGREDIENTES

5 claras

300 g de queijo parmesão ralado

1/2 xícara (chá) de maionese

1 xícara (chá) de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, junte as claras batidas em neve com o queijo parmesão e a maionese.

Misture bem sem bater.

Enrole os croquetes e passe pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente até dourarem por igual.

Retire do fogo e deixe escorrer em papel toalha.

Se desejar, sirva com mostarda e catchup para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48731-croquete-de-queijo.html>