

FILHOZES

INGREDIENTES

- 2 copos tipo requeijão de polvilho doce
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 copo de farinha de trigo com fermento
- 2 ovos
- 1 pacote de queijo ralado
- sal a gosto
- 1 copo e meio de leite
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misturar todos ingredientes, até formar uma farofa, exceto o leite.

Adicionar o leite fervendo até esquentar a massa e soltar das mãos.

Moldar os bolinhos em forma de palitinhos trançados ou do formato desejado.

Fritar em óleo quente, pode fritar muitos de uma vez, depende da sua frigideira.

É muito saboroso quente, parece muito com pão de queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49098-filhozes.html>