

FLOR DE ABÓBORA EMPANADA

INGREDIENTES

- 20 flores de abóbora
- Presunto e mussarela cortados em pedacinhos retangulares
- 2 colheres sopa de farinha de trigo com fermento
- 2 colheres sopa de farinha de trigo sem fermento
- 1 pitada de salsinha e cebolinha desidratada
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 2 ovos
- leite
- sal a gosto e óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com queijo, misture a farinha, as ervas secas e o sal até formar um creme espesso.

Banhe as flores na massa e frite em pouco óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49580-flor-de-abobora-empañada.html>