

# 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>