

BOLINHO DE ANGU COM RECHEIO DE QUEIJO

INGREDIENTES

500 g fubá

500 ml de água

½ colher (sopa) sal

2 colheres (sopa) polvilho azedo

Queijo minas cortados em cubos médios

MODO DE PREPARO

Ferva a água com o sal e depois acrescente o fubá já previamente dissolvido com um pouco de água.

Misture sem parar durante 20 minutos. Vire o angu em uma vasilha e misture o polvilho. Deixe esfriar.

Para fazer as bolinhas, pegue um pedaço da massa, abra na mão, coloque um cubo do queijo e enrole até formar uma bolinha. Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49742-bolinho-de-angu-com-recheio-de-queijo.html>