SALGADINHO ROMEU JULIETA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

2 caldos de galinha

1 colher de sopa de manteiga

500 ml de leite

Queijo (branco ou muçarela) e goiabada para o recheio

Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o caldo e a manteiga para ferver.

Quando estiver fervendo adicionar a farinha de trigo, mexer até desgrudar do fundo da panela.

Colocar na bancada da pia, abrir a massa e rechear com o queijo e a goiabada.

Passar na água e na farinha de rosca misturada na farinha de trigo.

Depois é só fritar e escorrer no papel toalha.

Servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51415-salgadinho-romeu-julieta.html