

BOLINHA DE QUEIJO MINEIRO

INGREDIENTES

300 g de queijo de minas curado alado fino

4 gemas peneiradas

1/2 kg de açúcar

1/2 litro de água

3 cravos-da-índia

MODO DE PREPARO

Amasse o queijo com as gemas até obter uma mistura uniforme.

Com uma colher de chá, retire porção da massa e molde pequenas bolinhas com as mãos, devem ser compactas, mas evite apertá-las muito para não racharem.

Reserve.

Em uma panela bem larga, junte a água e o açúcar e mexa até dissolver.

Leve ao fogo medio, adicione o cravo e deixe ferver até formar uma calda média.

Adicione as bolinhas de queijo e cozinhe por uns 45 minutos (vire delicadamente na metade do tempo)

Espere amornar e tranfira para um compoteira. sirva gelado ou em temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52345-bolinha-de-queijo-mineiro.html>