

BOLINHO DE MILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

5 colheres (sopa) de azeite
150g de margarina
2 cebolas raladas
1 lata de milho verde (com água)
2 latas de leite
1 colher (chá) de sal
3 latas de farinha de trigo peneirada
4 ovos
500g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite e na margarina até dourar.

Bata o milho, o leite e o sal no liquidificador até virar um creme e junte na cebola.

Bata os ovos e junte ao creme.

Coloque em uma panela até ferver e então acrescente a farinha de trigo, mexa até desgrudar da panela.

Coloque em uma superfície lisa e sove bem a massa.

Faça bolinhas e recheia com a mussarela, empane e frite em óleo quente

Mistura para empanar: leite e farinha de trigo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54306-bolinho-de-milho-com-queijo.html>