COXINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de trigo

2 ovos inteiros

1 colher (café) de fermento royal

sal e pimenta a gosto

1 colher (sopa) orégano

6 fatias de mussarela picadinhas

2 colheres (sopa) de queijo parmesão

2 colheres (sobremesa) de purê de batata

1 colher (sopa) de óleo

1/2 xícara (chá) de leite

uma pitada de açúcar, bem pouco

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha acrescente o trigo, fermento, sal, pimenta, orégano, açúcar, queijo, mussarela e o purê de batata, misture tudo muito bem.

Em outra vasilha adicione o óleo, os ovos e o leite.

Agora que tudo foi misturado em uma só vasilha misture todos os ingredientes.

Em uma panela média unte de óleo espere esquentar em seguida jogue a massa na panela mexendo sempre até a massa ser cozida e desgrudada do fundo da panela.

Depois é só esperar esfriar e fazer as bolinhas e frita-lá.

Bom apetite !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54643-coxinha-de-queijo.html