

MINIBOLOS DE MORTADELA

INGREDIENTES

- 200 g de mortadela, num só pedaço
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 100 g de queijo parmesão (ou queijo meia cura) ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 ovo
- 1/4 xícara (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Corte a mortadela em cubinhos.

Em uma tigela, misture a farinha, o queijo, o fermento e a salsa.

Bata no liquidificador o leite, o ovo e o óleo.

Despeje essa mistura sobre os ingredientes da tigela, junte a mortadela e mexa bem.

Unte forminhas para bom-bocado e polvilhe com farinha de trigo.

Distribua a massa nas forminhas e leve ao forno médio (180º), preaquecido, para assar até ficarem dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54774-minibolos-de-mortadela.html>