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 ingrdientes 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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