

CROQUETE DE QUEIJO DA TITIA

INGREDIENTES

10 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
2 colheres (sopa) rasas de manteiga
1 tablete de caldo de galinha dissolvido em pedaços
1 xícara de água fervente
2 gemas
1 1/2 xícara rasas de queijo ralado
Salsa batidinha
1 ovo batido
Farinha de rosca
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Torre a farinha levemente na manteiga, junte o caldo de galinha, batendo para não encaroçar.

Coloque as gemas, o queijo ralado e deixe no fogo até que a massa desprenda do fundo da panela, formando um bolo.

Coloque a salsa, deixe esfriar e enrole os croquetes.

Passa pela farinha de rosca , pelo ovo batido e novamente pela farinha de rosca , fritando-os a seguir.

Se quiser pode acrescentar azeitonas picadas à massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55788-croquete-de-queijo-da-titia.html>