

# BOLINHO DE QUEIJO DIFERENTE

## INGREDIENTES

farinha de rosca para empanar

500 g de mussarela ralada

3 colheres (sopa) de parmesão ralado

1 ovo batido

1/2 xícara de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Reserve a farinha de rosca para empanar

Misture todos os outros ingredientes até ficar homogêneo

Faça bolinhas do tamanho de sua preferência e passe na farinha de rosca

Congele por aproximadamente 30 minutos

Frite em óleo bem quente

Só servir e se deliciar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8466-bolinho-de-queijo-diferente.html>