

# BOLINHA DE QUEIJO

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de água  
4 colheres (sopa) de margarina  
3 colheres (chá) de batata cozida amassada  
1/2 colher (sopa) de sal  
1/2 xícara (chá) de amido de milho  
1 e 1/2 xícara(chá) de farinha de trigo  
óleo para untar e fritar  
farinha de trigo para empanar  
2 ovos batidos  
2 xícaras (chá) de macarrão cabelo de anjo triturado  
2 xícaras (chá) de queijo mussarela em cubos

## MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça a água com a margarina e o sal  
Cozinhe em fogo médio por 5 minutos ou até levantar fervura  
Adicione a batata cozida, o amido de milho e a farinha de trigo  
Misture com 1 colher até desgrudar do fundo da panela  
Coloque em uma superfície lisa e untada e deixe esfriar  
Abra pequenas porções da massa nas mãos, recheie com a mussarela e feche  
Modele os salgadinhos  
Passe na farinha de trigo, pelos os ovos batidos e pelo macarrão  
Frite aos poucos em óleo quente até dourar  
Escorra sobre o papel

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/7719-bolinha-de-queijo.html>