

# BOLINHO DE BATATA SUPERGOSTOSO NO FORNO

## INGREDIENTES

3 batatas grandes amassadas

1 ovo inteiro

sal a gosto

tempero de alho e cebola em pasta a gosto (opcional)

1 pacote de queijo ralado de sua preferência (40 g)

1 colher (café) de fermento em pó

2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

recheio de sua preferência (eu usei anéis de presunto e queijo fatiados)

manteiga derretida para untar (usei manteiga pura porque dá um sabor diferente nos bolinhos, mas você pode usar outros produtos para untar)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, escorra e amasse com um garfo

Com a mão levemente enfarinhada, abra porções da massa (1 colher cheia) coloque o recheio e com a ajuda de outra colher, também levemente enfarinhada, enrole a massa moldando o seu bolinho

Deixe no forno preaquecido na temperatura de 200° C por aproximadamente 30 minutos, virando os bolinhos na metade do tempo para assar por inteiro

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3931-bolinho-de-batata-supergostoso-no-forno.html>