

# BOLINHA DE QUEIJO FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1 gema
- 1 copo de requeijão
- 1 colher (sopa) de manteiga
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 1 colher (sopa) alho frito
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 1 pedaço de mussarela (+- 500 g)

## MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes até soltar das mãos (menos a mussarela)
- Leve à geladeira por 20 minutos
- Corte o pedaço de mussarela em cubinhos
- Tire a massa da geladeira e faça bolinhas
- Recheie com 1 cubinho de mussarela
- Fritar em óleo quente

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9102-bolinha-de-queijo-facil.html>