



RECEITAS DA FIA

Bolinha de Queijo

www.receitasdafia.com/receitas/bolinha-de-queijo

Aprenda a fazer as irresistíveis Delícias de Queijo em apenas 40 minutos!

Bolinha de Queijo

 40 min

 22 unidades

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- 1 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 [gema](#)
- Uma pitada de sal
- [Queijo](#) cortado em cubinhos (ou queijo branco)
- 1 gema (para empanar)
- [Farinha de rosca](#) (para empanar)
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta a manteiga com o leite em fogo médio.
2. Adicione a farinha e o sal, mexendo bem até formar uma massa consistente.
3. Desligue o fogo e misture a gema até que esteja completamente incorporada.
4. Deixe a massa esfriar.
5. Com pequenas porções da massa, molde discos e acrescente um cubinho de queijo no centro.
6. Feche bem a massa, formando bolinhas.
7. Passe as bolinhas na gema de ovo e depois empane na farinha de rosca.
8. Frite as bolinhas em óleo bem quente até que estejam douradas.
9. Sirva as delícias de queijo e aproveite!

www.receitasdafia.com