



RECEITAS DA FIA

Bolinhas de Queijo

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

Aprenda a fazer essa receita de bolinhas de queijo que são uma delícia e irresistível, super fácil e rende muito!

Bolinhas de Queijo unknown

 60 min

 40 porções

Ingredientes

- 1 1/2 xícaras (chá) de [Leite Integral](#)
- 1 tablete de [Caldo Legumes](#)
- 4 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 1 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 3 colheres (sopa) de [salsa](#) picada
- meia xícara (chá) de [farinha de rosca](#)
- 100 g de queijo [muçarela](#) em cubos pequenos
- 2 [ovos](#) batidos

Modo de Preparo

1. Em uma panela, aqueça o Leite, dissolva o caldo e reserve.
2. Em fogo baixo, derreta a manteiga e doure ligeiramente a farinha.
3. Aos poucos acrescente o Leite reservado, mexendo rapidamente para não formar grumos.
4. Continue mexendo até que a massa solte do fundo da panela.
5. Misture a salsa, retire do fogo e deixe esfriar.
6. Porcione pequenas quantidades de massa e recheie-as com um pedaço de queijo muçarela.
7. Enrole em forma de bolinhas, passe-as na farinha de rosca, a seguir nos ovos batidos e mais uma vez na farinha de rosca.
8. Frite-as em óleo quente.
9. Escorra em papel toalha e sirva a seguir

www.receitasdafia.com