Bolinho de mandioca

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-mandioca

Delicioso bolinho de mandioca, para servir no seu lanche da tarde. Confira a receita!

Bolinho de mandioca

Image not found or type unknown

30 min 10 porções

Ingredientes

- 2 xícaras de mandioca cozida
- 3 colheres de queijo ralado
- 200 g de muçarela em cubos
- 4 colheres de margarina
- 4 colheres de farinha de trigo
- Ovos para empanar
- Farinha de rosca para empanar
- 3 colheres de leite
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque a mandioca para cozinhar ate ficar macia.
2. Faça um purê com a mandioca cozida (amassando com um garfo)
3. Em uma panela coloque a margarina, a farinha de trigo e misture bem.
4. Adicione o purê de mandioca, o queijo ralado, sal, pimenta e cheiro verde.
5. Misture tudo muito bem. Acrescente o leite e misture ate formar uma massa consistente.
6. Coloque a massa em uma tigela e espere esfriar.
7. Sove um pouco para ficar macia.
8. Faça bolinhas , e dentro coloque pedacinho da muçarela.
9. Empanar as bolinhas passando no ovo e farinha de rosca.
10. Frite em óleo quente.