

Bolinhas de Queijo (BRASIL)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** Eva Rico Tormes



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Acepta multitud de variantes, como añadir hierbas, queso azul, queso de cabra, jamón, etc...

Descripción:

Receta tradicional de la cocina brasileña que suele ser servida en los cumpleaños de los niños. Están deliciosas, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr. de mozzarella rallada
- 300 gr. parmesano rallado
- 3 cucharadas de maicena
- 2 cucharadas de queso de untar
- 1 huevo
- Pan rallado

Preparación:

Paso 1

Echar los dos queso en un bol y mezclar bien.

Paso 2

Echar la maicena, el huevo y el queso de untar. Amasar 5 minutos hasta hacer una masa homogénea que no se pegue en las manos.

Paso 3

Hacer bolitas pequeñas, pasarlas por pan rallado (apretando suavemente para que se quede pegado).

Paso 4

Freir en aceite caliente a fuego alto.

Paso 5

Sacar a papel absorbente.