

# Bolinhas de Queijo ( BRASIL )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** Magali Vázquez



**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

Freír en aceite caliente a fuego alto.

## **Paso 5**

***Sacar a papel absorbente.***