

Essas bolinhas de queijo foram feitas para o aniversário de 1 ano do meu filho Enzo, logicamente que preparei com antecedência e na hora da festinha apenas fritei, todas ficaram perfeitas, nenhuma estourou, abaixo dou umas dicas preciosas para que os salgadinhos fritos não estourem.

A receita é bem simples, mas muito deliciosa, essas bolinhas fizeram bastante sucesso entre os convidados e a criançada também amou, e como estamos nos aproximando do dia das crianças, deixo essa receita como sugestão para todos vocês, espero que gostem!!!





O Melhor restaurante do mundo
é a nossa casa

Ingredientes:

2 copos (americano) e 4 colheres (sopa) de água
1 cubinho de caldo de legumes (ou de galinha)
2 copos (americano) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga
Sal a gosto
300 g de muçarela

Para empanar:

2 xícaras (chá) de farinha de rosca
Água bem gelada
Óleo para fritar

Modo de preparo

Leve a água, caldo de legumes esfarelado, a manteiga e o sal ao fogo. Quando a manteiga estiver derretida e a água fervendo, acrescente a farinha de trigo de uma vez e mexa sem parar, até desgrudar do fundo da panela.

Deixe amornar um pouco a massa, para só então sová-la em cima de uma bancada, sove até a massa ficar fria, fazendo assim o salgadinho não irá estourar no momento da fritura, essa dica serve não só para as bolinhas, como também para os demais salgadinhos fritos.

Separe pequenas porções da massa, abra na mão e ponha no centro um pedaço de muçarela (eu corto o queijo em cubos, mas gosto de achatar, com os dedos, os ângulos vivos do cubo de queijo e moldo como se fosse uma bola, dessa forma não corre o risco da massa ser furada por esses ângulos, outra dica preciosa para quem vai fazer esse tipo de salgadinho.

Depois que todas as bolinhas estiverem modeladas, retire a água do freezer (eu coloco no freezer cerca de 1 litro d'água quando começo a preparar as bolinhas, assim a água fica bem gelada, chega até formar cristaltos de gelo), mergulhe a bolinha nessa água e passe na farinha de rosca, repita essa operação com as demais bolinhas.

Como eu gosto de uma casquinha mais grossa e crocante, passo novamente cada salgadinho na água (esse processo agora tem que ser rápido para não retirar a farinha de rosca do primeiro empanado) e passo novamente na farinha de rosca.

Em seguida é só fritar em óleo quente até ficarem douradinhas. Pode congelar também, elas ficam perfeitas!

BOLINHA DE QUEIJO

=> Ingredientes:

- 1 colher de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de óleo ou azeite
- 2 dentes de alho amassado
- 1 tablete de caldo de galinha ou carne
- 2 copos de água
- 2 copos de farinha de trigo
- Farinha de rosca para empanar
- Cubos de mussarela para rechear

=> Modo de Preparo:

- Frite o alho na margarina e no azeite.
- Coloque o caldo de galinha diluído na água.
- Depois que ferver acrescente a farinha.
- Deixe a massa esfriar e faça bolinhas recheando com a mussarela.
- Passe as bolinhas em uma mistura de água e farinha de trigo e depois na farinha de rosca.
- Frite.

Enviado por:

Receitas no Bolso

<http://www.omelhorrestaurantedomundo.com/2014/10/receita-facil-de-bolinhas-de-queijo.htm>

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2016

Mkmouse

