

Massa básica para salgadinhos - bolinha de queijo com catupiry

De [Cristiane Bertho Tavares](#)



Tipo de receita: Outro
Número de doses: 6 porções
Tempo de Preparação: 15 minutos
Tempo de Cozedura: 20 minutos
Pronto em: 35 minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

- 1 Litro de água
- 2 cubos de caldo de legumes ou galinha
- 2 colheres sopa cheia de margarina ou manteiga
- 1 colheres sopa rasa de sal
- 700 g de farinha de Trigo
- 200 g [queijo](#) cortado em cubos
- 150 g queijo tipo [catupiry](#)

Preparação:

Passo 1:

Numa Panela grande coloque um pouco da água com o caldo de legumes e a margarina e derreta.

Depois acrescente o restante da água e vá pondo aos poucos a farinha de trigo, até formar uma pasta ligenta.

Acenda o fogo e vá cozinhando em fogo médio, quando estiver soltando da panela aumente o fogo e cozinhe até ficar uma massa homogênea.?

Passo 2:

Espalhe numa mesa equivalente a uma colher de margarina e espalhe bem, e sove a massa ainda quente . Isso fará com que a massa fique lisa (sem caroços), macia e saborosa.

Passo 3:

Esta massa você pode usá-la com recheios diversos, esta eu fiz de queijo com catupiry, mas você pode usar, carne moída, frango desfiado, camarão, queijo presunto, palmito...

Passo 4:

3 colheres de sopa de farinha de trigo 3 ovos + 2 colheres de sopa de água Farinha de rosca.

Passe o salgadinho no trigo, depois nos ovos misturados com a água, e na farinha de rosca.

Fritar em óleo quente.

Passo 5:

Rendimento 100 salgadinhos de bolinha e se for pastelzinho rende 50 aproximadamente.

<http://pt.petitchef.com/receitas/outro/massa-basica-para-salgadinhos-bolinha-de-queijo-com-catupiry-fid-275788>

São Paulo, SP, 31 Março de 2017

Mkmouse