



Bolinha crocante de Queijo Brie

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 14 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 2 xícaras (chá), ou 300 gramas, de Queijo Brie Tirolez processado
- 2 colheres (sopa), ou 18 gramas, de amido de milho
- 1 xícara (chá), ou 120 gramas, de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 2 ovos batidos
- 2 xícaras (chá), ou 120 gramas, de farinha panko
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Em um bowl médio, adicione o Queijo Brie Tirolez triturado e o amido de milho. Misture bem, formando uma massa.
- Faça minibolinhas e reserve.
- Para o empanamento, coloque a farinha de trigo e o sal em um recipiente. Os ovos batidos, em outro. A farinha panko, em outro recipiente.

- Empane as bolinhas de Brie passando pela farinha de trigo, ovos batidos e farinha panko.
- Repita o processo, até finalizar tudo.
- Coloque o óleo em uma panela pequena e leve ao fogo médio para aquecer.
- Frite as bolinhas até que fiquem levemente douradas.

Dica:

- Sirva em seguida com mel ou outro acompanhamento que desejar.