Bolinho de Queijo na air fryer

Tempo de Preparo: 00:20

Rende: 20 Porções

Ingredientes

- 1 e ½ xícara (chá) de amido de milho
- 1 gema
- 1 xícara (chá) de Requeijão Cremoso Tirolez
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 colher (chá) fermento
- Uma pitada de sal
- ½ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado fino
- 2 xícaras (chá) do Queijo Reino Tirolez cortado em cubos para rechear

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture todos os ingredientes, menos o Queijo Reino Tirolez. Faça bolinhas, recheie cada uma delas com os cubinhos de Queijo Parmesão e Queijo Reino Tirolez e feche bem.

Aqueça a air fryer por 10 minutos a 200°C e coloque as bolinhas de queijo.

Asse por 5 minutos e sirva imediatamente, enquanto o queijo está quente por dentro. Se não couber tudo de uma vez, vá assando aos poucos.