



Cubinhos de queijo com toque de alho



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ovo	6 unidades	300 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Queijo minas padrão (cortado em cubos de 2 cm)	-	1 kg
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque os ovos, junte o Tempero SAZÓN® Profissional e bata.
2. Empane os cubos de queijo passando pelos ovos temperados e pela farinha de rosca.
3. Frite-os em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até que fiquem dourados.
4. Escorra para tirar o excesso de óleo e sirva em seguida.