



Bolinho de queijo crocante com massa de milho



Rendimento
10 porções (30 unidades)



Tempo de preparo
01:00

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Milho em conserva (escorrido)	1 lata	200 g
Água	3 colheres (sopa)	45 ml
Leite	1 e meia xícara (chá)	300 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Manteiga sem sal	meia colher (sopa)	7,5 g
Cebola (picada)	meia unidade pequena	50 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher (chá)	5 g
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g

MONTAGEM

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Muçarela (ralada)	2 xícaras (chá)	200 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo	3 unidades	150 g
Macarrão tipo cabelo de anjo (triturado)	2 xícaras (chá)	250 g

Modo de Preparo

- 1.** No copo do liquidificador, coloque o milho e a água. Bata por 2 minutos e reserve.
- 2.** Em uma panela pequena, coloque 1 xícara (chá) do leite e leve ao fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e reserve.
- 3.** Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que fique transparente. Adicione o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, o milho batido e o molho branco reservado, e deixe por mais 2 minutos, mexendo sempre.
- 4.** Acrescente a farinha e “amasse” até que esteja completamente incorporada. Retire do fogo, transfira para uma bancada limpa e sove por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea. Cubra com filme-plástico e deixe esfriar.
- 5.** Montagem: divida a massa em 30 porções iguais, abra entre a palma das mãos, distribua a muçarela e feche no formato de bolinhos. Passe pela farinha de trigo, pelos ovos ligeiramente batidos e, em seguida, pelo macarrão cabelo de anjo.
- 6.** Frite-os em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.