

Gourmet

Queijo para petiscar

Aprenda a preparar deliciosas bolinhas de queijo para o seu happy hour

Com a chegada dos dias mais quentes, aquele fim de tarde merece uma bebida refrescante e um petisco delicioso, não é verdade? Para quem quer uma opção fácil de preparar e que vai agradar à fami-

lia ou os amigos, a dica da Yoki Alimentos são bolinhas de queijo fritas. Depois de prontas, é possível ainda acrescentar um molho pronto: vale de catchup a uma geleia de pimenta. Bom apetite!



DIVULGAÇÃO



Bolinhas de queijo

Ingredientes
2 xícaras de leite

1 colher de sopa de margarina
2 xícaras de farinha de trigo (240 g)
2 colheres de sopa de queijo ralado
150 g muçarela picada em cubinhos
1 colher de chá de azeite de oliva
1 colher de chá de orégano
1 ovo ligeiramente batido
2 colheres de sopa de água
½ xícara de farinha de rosca
Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o leite, a margarina e o sal e leve ao fogo até ferver. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo até que a mistura solte do fundo da panela.

Coloque a massa em uma superfície lisa e acrescente o queijo ralado. Sove bem sua receita de bolinhas de queijo.

Em um recipiente à parte, misture os ingredientes do recheio das suas bolinhas de queijo. Faça as bolinhas de queijo: abra a massa, recheie e feche.

Passes as bolinhas de queijo na mistura de ovo com água e, depois, na farinha de rosca. Frite em óleo quente até que fiquem douradas.

LEIA TAMBÉM

Saúde

Feridas reativadas no corpo

Médicos falam sobre a herpes-zóster, provocada pela reativação do vírus da catapora.

Decoração

Como criar um spa em casa

Especialista dá dicas de como planejar e executar um relaxante spa na área externa da casa ou apartamento.



Tina's Lunches

Lugar para sua família comer, beber e se divertir

De quinta a domingo
Chopp e caipirinha em dobro
das 18:00 às 20:00



Endereço Av. Primeiro de Março, 4683 - Novo Hamburgo

Instagram: tina_slanches Facebook: tinaslanchestl WhatsApp: (51) 98059-1394

SUPER Unibom

PROMOÇÕES
Válidas do dia
19/11/2021
Até 22/11/2021.

BLACK FRIDAY

BAIXE AGORA NOSSO APP UNIBOM E TENHA FRETE GRÁTIS
*CONSULTE REGULAMENTAÇÃO

VENHA CONFERIR

Carré Suíno s/ pele
Kg
12,99

Lentilha Namorado
500g
5,79

Feijão Blue Ville preto
1Kg
5,99
*3 un p/ cliente

Arroz Blue Ville
5Kg
13,99
branco e parboilizado

Leite Dália
1L
2,69 dinheiro **2,89** cartão
*na caixa c/12 un

*limite de uma cx c/12un por cliente
**exceto zero lactose

Crema de Leite Dália
200g
1,99

Leite Condensado Italac
395g
3,39

Biscoito Rech Bauducco
140g
1,29

Repolho Verde
Un
2,49

Coxa e Sobrecoxa corte normal cong
Kg
7,99

Coração de Frango cong.
Kg
18,99

Coca Cola Retornável
2L
4,99
*trazendo o casco

Pepsi 2,5L
5,15 dinheiro **5,49** cartão
*no fardo c/6un

*limite de um fardo c/6un por cliente

Cerveja Schin Latão 473ml
2,49 dinheiro **2,79** cartão
*comprando 12un

*limite de 2 fardos por cliente

Cerveja Brahma Duplo Malte
350ml
2,87

Cerveja Schin 1L
4,99
*trazendo o vasilhame

Pimentão Verde
Kg
3,99

Aipim Novo
Kg
0,99

Paleta Suína com Pele
Kg
9,89

Peito cong. c/ osso.
Kg
9,99

Queijo Fatiado Pomerano
400g
10,89

Café Caboclo 500g
10,99
*3un p/cliente

Farinha de Trigo Rosa Branca
5Kg
12,49

Mistura Bolo Dr. Oetker
400g
2,99

Papel Hig Stylus folha dupla 20m
12 Rolos
7,99

Sabão em Pó Brilhante pct 800g
6,79
*3un por cliente

Amaciante Atrius 2l
3,99

Desinfetante Atrius 2l
3,99