

## Gourmet

# Queijo para petiscar

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

**C**om 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 famí-

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!

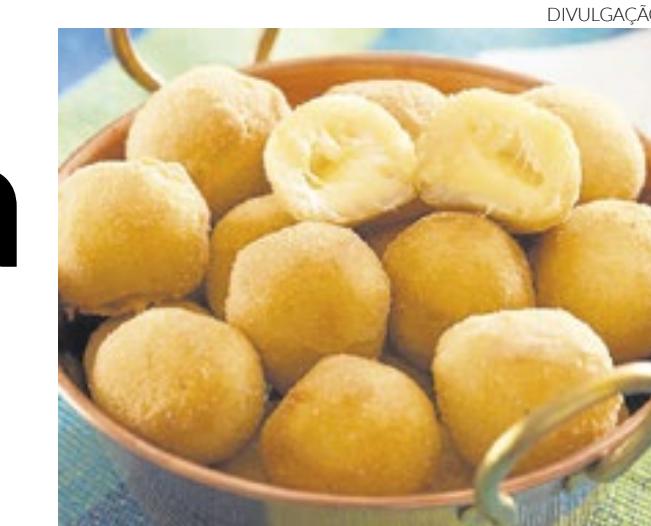
**Tina's Lanches**

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

**tina\_slanches** **(51) 98059-1394**



DIVULGAÇÃO

## 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.



### 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.

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

# SUPER Unibom

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

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	Creme de Leite Dália 200g 1,99 *limite de 1 cx c/12un por cliente **exceto zero lactose	Leite Condensado Italac 395g 3,39	Biscoito Rech Bauducco 140g 1,29	Relpollo Verde Un 2,49
Coxa e Sobrecoxa corte normal cong Kg 7,99	Coração de Frango cong. Kg 18,99 *trazendo o casco	Coca Cola Retornável 2L 4,99 *trazendo o casco	Pepsi 2,5L 5,15 dinheiro 5,49 cartão *no fardo c/6un por cliente	Cerveja Schin Latão 473ml 2,49 dinheiro 2,79 cartão *comprando 12un	Cerveja Brahma Duplo Malte 350ml 2,87 *limite de 2 fardos por cliente	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	Petito cong. c/ osso. Kg 9,99	Queijo Fatiado Pomerano 400g 10,89 *3un p/cliente	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	Desinfetante Atrius 2l 3,99