

Quinta-feira é o dia oficial do petisco... reunir os amigos e ter comida boa é de lei no dia de hoje.

Então, fiz essas Bolinhas de [Queijo muçarela sem lactose da Verde Campo](#) e ainda servi com molho rosé FIT.

Receita coloquei abaixo. Façam e me contem.



Molho Rosé FIT

Ingredientes:

- ½ pote de iogurte natural desnatado Verde Campo
- 2 colheres (sobremesa) de extrato de tomate
- 1 alho bem picado
- 9 col. sopa de requeijão Verde Campo
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e mexa bem, até ficar com coloração homogênea. Usar o processador facilita o preparo.

Vamos à receita das Bolinhas?

VERDE CAMPO APRESENTA: BOLINHAS DE QUEIJO MUSSARELA

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Lanches e Petiscos

Tempo de Preparo: 20 mins

Tempo de Cozimento: 20 mins

Tempo Total: 40 mins

Rendimento: 20 unidades

Ingredientes

- 3 xícaras de arroz integral cozido
- 1 xícara de farinha de coco
- 2 ovos
- 2 dentes de alho
- 1 ccafé de sal rosa
- 1 ccafé de cúrcuma
- 200g de queijo mussarela Lacfree Verde Campo

Como faz?

1. Transfira todos os ingredientes para um processador de alimentos (exceto o queijo mussarela).
2. Processe por 3 minutos ou até que resulte em uma massa uniforme de arroz.
3. Corte o queijo mussarela em cubos.
4. Pegue uma porção da massa, abra e recheie com queijo. Modele feito bolinhos. Rende 18-20 unidades.
5. Leve para assar em forno médio por 20 minutos ou coloque na airfryer (200C) por 15 minutos.
6. Para congelar, aguarde esfriar por completo.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.