

Petisco de Biscoito Salgado com Queijo

Click Sergipe - 14/03/2025

Petisco de Biscoito Salgado com Queijo - Foto: Divulgação | Marca Galo Essas
bolinhas crocantes são fáceis de fazer e irresistíveis!

Com uma combinação de queijos e temperos especiais, elas podem ser fritas ou preparadas na airfryer, ficando douradas e saborosas. Perfeitas para servir como petisco ou acompanhamento. O biscoito galo água e sal dá todo um toque especial.

Ingredientes:

1 pacote de biscoito galo água e sal

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

4 colheres (sopa) de creme de leite

Colher sal a gosto

Xícara salsa picada a gosto

1 (café) de páprica picante

1/2 (chá) de queijo muçarela ralado

Óleo para fritar

Modo de preparo:

1 - Triture os biscoitos e coloque-os em um bowl.

2- Junte o queijo parmesão, o queijo muçarela, a salsa, o sal e a páprica, e misture bem.

3- Coloque o creme de leite e amasse.

4- Faça bolinhas pequenas, frite em óleo quente até dourar, ou, se preferir, pode fazer na airfryer.

Tenha o Click Sergipe na palma da sua mão! Clique [AQUI](#) e confira as últimas notícias publicadas.

WhatsApp

Entre e receba as notícias do dia

Entrar no Canal