

Bolinhos Horripilantes de Batata

12 unidades



Requer prática

● up to 60 Min.

**Ingredientes:****Utensílios:**

forma de metal para cupcake ou empada
formas de papel para cupcake
assadeira

Você vai precisar de:

1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
500 g batatas ralada
50 g muçarela ralada
2 colheres sopa de queijo ralado
75 g Cream Cheese
1 unidade cebolas ralada
1 colher sobremesa de tempero pronto ou sal e pimenta a gosto

Decoração:

1 copo azeitonas recheadas ou sem caroço

1 Massa:

Descasque as batatas, rale e deixe de molho em água gelada. Escorra em uma peneira e junte aos demais ingredientes da massa. Misture com uma colher e não se assuste, pois a consistência predominante é de batata ralada.

2 Preparo:

Prepare as formas, coloque as de papel dentro das cavidades da forma de metal. Distribua a massa nas forminhas, três colheres (sopa) em cada. Leve para assar em forno, preaquecido entre 180-210°C, por 25 a 30 minutos, até dourar. Retire do forno, espere amornar e coloque as folhinhas de alecrim como se fossem as patinhas dos besourinhos finalize com a azeitona como corpo e sirva morno. Caso prefira, retire com cuidado os bolinhos assados das forminhas de papel.

Tip from the Test Kitchen

- Coloque a forma de metal dentro de uma assadeira, para evitar que o fundo asse demasiadamente.