

Nome	Bolinho de Milho			
Tempo de preparo	02:03	Custos		
Ingredientes	Unidade	Preço Unitário	Total	FC
Salgazin	1 kg		R\$ -	#DIV/0!
Agua	2,3 l		R\$ -	#DIV/0!
Caldo de Legumes	100 g		R\$ -	#DIV/0!
Mussarela	2 k		R\$ -	#DIV/0!
Milho em Conserva	1 kg		R\$ -	#DIV/0!
Fiocogel	500 g		R\$ -	#DIV/0!
Agua para Fiocogel	2,5 l		R\$ -	#DIV/0!
Fiocopan SIII	2 Kg		R\$ -	#DIV/0!
Margarina 80 %	100 g		R\$ -	#DIV/0!
Oleo para Fritar	3 l		R\$ -	#DIV/0!
			R\$ -	#DIV/0!
			R\$ -	#DIV/0!
Utensilios e Equipamentos		Custo Total	R\$ 0,00	Total
Masseira, Ralador, 2 Tijelas,1 Liquidificador				
Modo de preparo				
Na Misturadora colocar a agua, caldo de Legumes e Margarina				
Deixe ferver				
Adicione o Salgazin (desligue o fogo) e deixar misturar por 5 min				
Deixe Esfriar				
Rale a Mussarela e Misture com o milho.				
Molde os salgados				
No liquidificador misture a agua e o Fiocogel				
Passe os salgados no Fiocogel e após no Fiocopan SIII				
Frite por imersão em oleo a 180 Graus por 3 min				
Observações				
Tempo de preparo: 2 Horas				
Tempo para aquecer: 3 min				
Tempo total: 2:03 h				

