Croquete de aveia com queijo

Ingredients

100 gramas de farinha de aveia

80 gramas de queijo ralado

Sal a gosto

Pimenta a gosto

1 ovo

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de leite ou água

Queijo para rechear (60 gramas)

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em uma vasilha, coloque a farinha de aveia, o queijo ralado, o sal, a pimenta, o ovo, a manteiga derretida, o leite ou a água e misture bem;

Abra uma porção com as mãos em um formato circular;

Recheie com o queijo e modele os croquetes;

Pincele azeite e leve à airfryer ou ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 15 minutos;

Agora é só servir esse delicioso croquete de aveia com queijo. Bom apetite!