BOLINHO DE ARROZ VEGANO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz dormido

1/2 cebola ralada

3 dentes de alho grandes picadinhos

1/2 xícara de leite de aveia (ou outro leite vegetal)

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de fubá (ou farinha de mandioca)

1/2 xícara de salsa e cebolinha picada

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz no liquidificador com o leite de aveia; bata um pouco, desligue e mexa com a colher

Transfira para outra vasilha e acrescente o alho, cebola, salsa e cebolinha; misture

Acrescente as farinhas aos poucos, mexendo sempre; se a massa ficar muito seca, coloque mais um pouco de leite

Coloque o sal e o fermento; o ponto da massa é cremosa, sólida, não muito aguada e nem muito dura para fritar

Para fritar, pegue quantidades de massa com a colher (sopa) e com o auxílio de outra colher coloque no óleo quente

Espere dourar e vire para fritar o outro lado

Retire já frito e deixe escorrer o excesso de óleo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10623-bolinho-de-arroz-vegano.html