

BOLINHO ASSADO DE ARROZ COM CENOURA

INGREDIENTES

- 3 xícara de arroz cozido
- 1 xícara farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 cenoura grande cozida
- Cheiro verde
- 1/4 de cebola
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse ou bata a cenoura para formar um purê.

Com o auxílio do liquidificador ou multiprocessador, triture o arroz junto com os temperos.

Em um recipiente, misture o arroz, a cenoura, o ovo e o fermento, e vá adicionando a farinha até obter uma massa consistente.

Forme os bolinhos, molhando as mãos para não grudar.

Asse em forno médio (180º C) por aproximadamente 20 minutos ou até que dourem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17324-bolinho-assado-de-arroz-com-cenoura.html>