

ALMÔNDEGAS LIGHT

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 1 cebola picada
- 1 tomate sem sementes picado
- 2 dentes de alho esmagados
- 3 ovos
- 1 xícara de farinha de aveia
- sal, paprica doce, cominho e demais temperos a gosto
- 1 colher (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

Forno preaquecido na temperatura máxima (300 ou 320° C dependendo do forno).

Misture todos os ingredientes com a mão.

Forre uma forma grande com papel-alumínio.

Faça bolinhas tentando manter um padrão de tamanho e coloque na forma.

Leve ao forno por 30 minutos ou até ficar bem douradinha.

Só desgrudar da forma com cuidado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19373-almondegas-light.html>