

ALMÔNDEGAS VEGAN

INGREDIENTES

1 e 1/2 copo de pts

1/2 cebola media

5 colheres farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de vinagre de maça

shoyu (suficiente para deixar a soja escura)

MODO DE PREPARO

Hidrate a proteína de soja (deixe na água morna por 15 minutos ou coloque no micro-ondas por 2 minutos).

Lave bem a soja, escorra bem e esprema.

Coloque shoyu para escurecer, junte os outros ingredientes e bata no processador.

Faça as bolinhas, em seguida frite-as ou asse-os.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19580-almondegas-vegan.html>