

BOLINHO DE CENOURA COM CURRY E CHIA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 cenouras descascadas e raladas

1 cebola pequena picada

1 ovo batido

1/2 xícara (chá) de farinha de arroz

1 colher (chá) de gengibre em pó

1 colher (cobremesa) de curry

1 colher (chá) de semente de chia

1 colher(chá) de salsinha picada

1/2 colher (sopa) de azeite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela, bata o ovo e acrescente as cenouras raladas, a cebola, o gengibre, o curry, a chia, a salsinha, o azeite, o sal e a pimenta e misture bem.

Acrescente a farinha de arroz e misture bem para dar consistência.

Se precisar, acrescente mais farinha.

Forre uma forma com papel alumínio e disponha os bolinhos, moldados com o auxílio de duas colheres para ficarem uniformes.

Leve ao forno por, cerca de, 35 minutos.

Se for forninho elétrico, use a graduação grelhar.

Se for forno convencional, regule o fogo de médio para alto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29603-bolinho-de-cenoura-com-curry-e-chia-sem-gluten.html>