

ALMÔNDEGA DE SOJA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de soja moída (a mais clarinha fica melhor)

1 cebola pequena

1 colher (sopa) de farinha de rosca

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 ovos

1 colher (sopa) de shoyu

sal, orégano e temperos ficam a gosto de cada um

vinagre

farinha de rosca para passar as almondegas

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água morna e vinagre coloque a soja.

O vinagre serve para tirar aquele gostinho desagradável da soja.

Deixe por 20 minutos ou o tempo que achar necessário.

Depois de deixar a soja de molho, peneire a mesma, amassando-a para que saia toda a água.

Coloque toda a soja em um pote e misture todos os ingredientes acima.

Quando a massa estiver totalmente misturada, vá fazendo as bolinhas e passando as mesmas na farinhas de rosca.

Frite as bolinhas ou asse no forno.

Faça o molho de sua preferência ou experimente sem molho, das duas formas fica ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30441-almondega-de-soja.html>