

BOLINHO DE SOJA

INGREDIENTES

1 pacote de 250 g de soja em grãos previamente cozida

1 cebola média picada

2 cenouras médias raladas fininhas

2 ovos inteiros

1 xícara de farinha de rosca

cheiro-verde a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 sachê de sazón para arroz

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque a soja de molho por duas horas, depois cozinhe por trinta minutos, escorra e deixe esfriar um pouco.

Passe a soja no processador e em seguida adicione a cebola picadinha, a cenoura ralada no ralo fino, os dois ovos inteiros, a farinha de rosca, o cheiro-verde picadinho, o sal, a pimenta-do-reino e o sachê de tempero sazón.

Com as mãos bem lavadas, misture todos os ingredientes amassando bem, faça bolinhos no formato que desejar e frite-os em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38534-bolinho-de-soja.html>