

MASSA DE ACARAJÉ

INGREDIENTES

1kg de feijão fradinho
1 colher (sopa) de poupa de cebola
sal a gosto
1 cebola
óleo e azeite dendê para fritar

MODO DE PREPARO

Bata o feijão no processador por alguns segundos, o suficiente para quebrar os grãos.

Coloque num recipiente e cubra com água, deixando de molho de 12 a 15 horas.

Passando o tempo, retire as cascas que se desprendem dos feijões e lave em água corrente, extraindo o restante das cascas e o olho preto dos feijões. Reserve.

Descasque as cebolas e corte em pedaços, depois reserve também.

Coloque o feijão e a cebola no processador e bata por cerca de 3 minutos até obter uma massa lisa e uniforme.

Retire e coloque numa panela funda. Bata bastante a massa com uma colher de pau, para fermentar e dobrar o volume.

Coloque óleo e o azeite de dendê numa frigideira média, coloque também uma cebola com casca e leve ao fogo alto para esquentar.

Modele os acarajés com 2 colheres, passando de uma colher para outra até formar o bolinho.

Frite por cerca de 3 minutos, de cada lado até que os bolinhos fiquem dourados, com a cor do dendê.

Coloque sobre papel manteiga ou outro papel para absorver o excesso do óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39955-massa-de-acaraje.html>