

BOLINHOS ASSADOS DE ABÓBORA COM TRIGO (VEGANA)

INGREDIENTES

3 xícaras de abóbora (cozida em água e uma pitada de sal) amassadas

1 e 1/2 xícara de trigo para quibe hidratado

1 cebola média picadinha

2 dentes de alho picadinhos

2 colheres (sopa) de azeite

3 colheres (sopa) de hortelã fresca picada

1 pitada de pimenta-do-reino moída na hora

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela junte a abóbora amassada, o trigo, a cebola, o alho, a canela e a hortelã. Misture bem. Acrescente o azeite, a farinha de rosca a pimenta e o sal. Misture novamente até formar uma massa mais para mole do que para dura. Faça bolas com a massa, coloque-as em uma assadeira antiaderente e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos. Sirva com salada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40978-bolinhos-assados-de-abobora-com-trigo-vegana.html>