

# BOLINHOS DE SOJA

## INGREDIENTES

2 xícaras de soja texturizada

1 caldo de carne (ou outro a gosto)

4 xícaras de água fervente

2 xícaras de farinha de trigo

1 cebola picada

2 dentes de alho triturado

Coentro e sal a gosto

2 colheres de azeite

## MODO DE PREPARO

Na água fervente adicione o caldo de carne e deixe derreter.

Adicione a soja e espere até que a água seja absorvida por completo. O ideal é preparar na noite anterior

Adicione a farinha de trigo aos poucos e vá mexendo até obter uma massa.

Tempere, com a cebola, o alho o coentro e o sal.

Em uma frigideira, adicione as duas colheres de azeite e deixe aquecer.

Encha uma colher de sopa e despeje na frigideira até ficar crocante.

Vire o lado.

Prepare um prato com papel toalha para que o excesso do óleo escorra.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46137-bolinhos-de-soja.html>