

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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