

FALAFEL COM ERVILHA ASSADO

INGREDIENTES

- 180 g de grão de bico em conserva
- 200 g de ervilha em conserva
- 2 colheres (sopa) de tempero cebola, alho e salsinha.
- 1 colher (chá) de pimenta síria
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (café) de sal
- 100 g (medida de farinha) de amido de milho
- 1 colher (café) de fermento
- um fio generoso de óleo de soja

MODO DE PREPARO

- Pré aqueça o forno por 15 min (180º)
- Enxague os grãos e ferva por 15 minutos
- Triture/esmague os grãos, deixando
- Misture bem os ingredientes
- Modele os discos na forma
- Aqueça por 15 minutos no forno, depois vire os discos e aqueça por mais 15 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5656-falafel-com-ervilha-assado.html>