

Bolinho de chuchu assado

🕒 Preparação 10 minutos • ⌚ Total 20 minutos • 2 porções

Ingredientes

ou

7 colheres de sopa cheias de farinha de aveia (126 g)

ou

1 unidade de alho cru (3 g)

ou

1 unidade de ovo de galinha cru (45 g)

ou

sal e temperos a gosto

ou

1 unidade média de chuchu cru (300 g)

ou

1/2 colher de sopa rasa de fermento químico em pó (5 g)

Método de preparo

1

Refogue o chuchu em uma panela e uma pitada de sal até que esteja macia.

2

Após cozinhar, bata o chuchu e o ovo no liquidificador.

3

Numa bacia, misture todos os ingredientes.

4

Faça pequenas bolinhas com a massa e coloque-as em uma forma antiaderente.

5

Leve para assar em forno médio (180° C) por cerca de 10 a 15 minutos.

6

Sirva-se.