

GASTRONOMIA

NEGÓCIOS

Home / Salgados / Receita de Bolinho de Milho com Tofu

19 de Junho de 2012

INDIQUE:     SHARETHIS

Receita de Bolinho de Milho com Tofu

**Rendimento:** 6 unidades

INGREDIENTES:

- 2 colheres (sopa) de Leite de soja Sem Lactose
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (120g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1/2 colher (café) de sal
- pimenta-do-reino moída na hora
- 1 ovo
- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- 1/2 xícara (chá) de milho em conserva (75 g)
- 100 g de queijo tofu em cubos pequenos
- 2 talos de cebolinha lavados e picados

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador 1/2 xícara (chá) de água (100ml) com todos os ingredientes, exceto o tofu e a cebolinha, até virar uma massa lisa. Transfira para uma vasilha e adicione o tofu e a cebolinha. Unte e enfarinhe 6 forminhas para petit gateau e distribua a massa entre elas, enchendo-as 3/4 da capacidade. Asse em forno, preaquecido, a 180°C por cerca de 30 minutos ou até que fiquem firmes e dourados.

Tempo de Preparo: 20 minutos

Suprasoy

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

Centro Universitário Senac e École Lenôtre oferecem curso de confeitaria com foco em croquembouche

Curso é voltado para quem quer aprimorar o conhecimento em confeitaria e interagir com o que há de mais ...

PESQUISA

G&N Gastronomia E Negócios

Gastronomia no Facebook

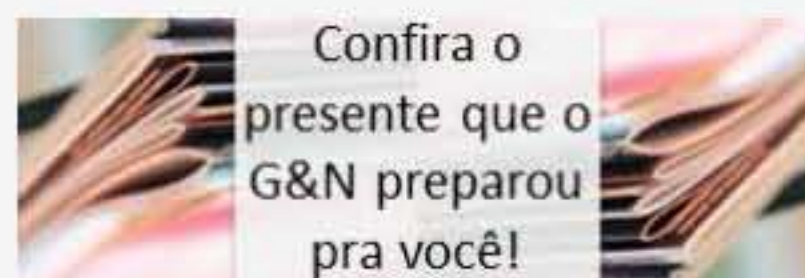
7,077 pessoas curtiram **Gastronomia E Negócios Gastronomia**.



Fernanda Dalia Salomão Josilene



Plug-in social do Facebook



VÍDEOS