

BOLINHO DE BACALHAU NA AIRFRYER

INGREDIENTES

300 g bacalhau dessalgado, cozido desfiado e temperado a gosto (usei alho, cebola e salsinha, alho, cebola, salsa e pimenta calabresa)

2 xícaras (chá) batata cozida e amassada

1/2 e 1/3 de xícara de farinha de trigo integral

1 colher (chá) fermento em pó

1 ovo ligeiramente batido

MODO DE PREPARO

Misture tudo muito bem

Leve para assar na airfryer a 180º C por 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1542-bolinho-de-bacalhau-na-airfryer.html>