

ACARAJÉ

INGREDIENTES

- 1/2 kg de feijão fradinho (deixado de molho na véspera)
- 2 cebolas grandes
- sal a gosto
- 500 ml de azeite de dendê (para fritar os bolinhos)
- 1 cebola com casca para colocar no dendê na hora de fritar

MODO DE PREPARO

- Esfregue os grãos com as mãos para que solte toda a casca
- Retire toda a casca e os olhinhos do feijão até que só restem apenas as bandinhas brancas
- Aos poucos, bata no liquidificador todo o feijão com o mínimo possível de água e reserve
- Depois bata as cebolas e junte com o feijão batido misturando bem
- Numa tigela bem funda, bata bem a massa com uma colher de pau até que fique bem branquinha
- Coloque o dendê em uma frigideira funda e quando estiver bem quente coloque a cebola inteira e com casca para não queimar a gordura
- Com uma colher normal, molde o bolinho na colher de pau e jogue no dendê quente para fritar, tendo o cuidado de sempre ir batendo a massa até terminar
- A colher usada para formar os bolinhos é sempre colocada em uma vasilha com água, pois assim a massa soltará mais fácil
- Os bolinhos devem ficar secos, cozidos por dentro e com uma casquinha dourada por fora (fritar mais ou menos 5 minutos de cada lado)
- Se quiser, na hora de fritar, pode enfiar dois camarões no bolinho para decorar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8863-acaraje.html>