

TAKOYAKI COM MASSA DE FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

MASSA

120 g de farinha de trigo
30 g de maizena
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
500 ml de água
1/3 do pacote de hondashi
2 ovos
1 colher de chá de molho shoyu

RECHEIO

200 g de polvo cozido e picado
1/2 cebolinha picada
gengibre vermelho em conserva a gosto

COBERTURA

molho para takoyaki
maionese
aonori
katsuo ralado

MODO DE PREPARO

Comece dissolvendo o hondashi na água e, em uma tigela, misture todos os ingredientes da massa
Depois que virar um líquido homogêneo, deixe na geladeira por 1 hora
Praqueça a panela própria para takoyaki e unte ela toda com óleo
Despeje a massa por todas as cavidades e, por cima, acrescente os recheios
Com o auxílio de hashis, corte e vire a massa até virar bolinhas redondas e douradas
Coloque em um prato, adicione as coberturas e sirva.