

# 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
- gingibre 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
- Preaqueça 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13023-takoyaki-com-massa-de-farinha-de-trigo.html>