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

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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