

# TAKOYAKI DE LULA COZIDA

## INGREDIENTES

### MASSA

120 g de farinha de trigo  
30 g de amido de milho  
1 colher (chá) de fermento químico  
1 pitada de sal  
450 ml de água  
2 ovos  
1 colher (chá) de shoyu  
hondashi a gosto

### RECHEIO

250 g de polvo cozido e picado  
cebolinha picada a gosto  
gengibre em conserva a gosto  
1 xícara de molho de tomate  
molho para takoyaki  
maionese  
katsuobushi a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione todos os ingredientes da massa e misture até virar um líquido homogêneo

Preaqueça a panela própria para takoyaki e unte ela toda com óleo

Despeje a massa em todas as cavidades e, por cima, adicione o polvo, a cebolinha, o gengibre e o molho e tomate

Com o auxílio de hashis, corte a massa e vire as bolinhas até dourar toda a superfície

Transfira para um prato, acrescente o molho, a maionese, o katsuobushi e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13025-takoyaki-de-lula-cozida.html>