

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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