TAKOYAKI DE CAMARÃO DESIDRATADO

INGREDIENTES

Massa:

100 g de farinha para takoyaki

1 ovo

40 g de polvo em cubos

300 ml de água fria

50 g de gengibre em conserva

50 g de cebolinha

10 g de massa frita de tempura

10 g de camarão desidratado

Cobertura:

molho para takoyaki

maionese

salsa desidratada

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione a farinha, o ovo, a água e misture bem até ficar um líquido homogêneo;

Unte a panela elétrica para takoyaki com óleo e preaqueça ela;

Despeje a massa líquida nos buracos da panela e adicione, por cima da massa, o polvo, o gengibre, a cebolinha, o camarão e a massa frita;

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

Transfira para um prato, adicione o molho, a maionese, a salsa desidratada e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13027-takoyaki-de-camarao-desidratado.html