TAKOYAKI DE KATSUOBUSHI COM MAIONESE

INGREDIENTES

Massa:

2 xícaras de farinha de trigo

750 ml de água gelada

2 ovos

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de molho shoyu

1/2 sachê de hondashi

Recheio:

cenoura ralada a gosto

3 tentáculos de polvo picados

repolho picado a gosto

cebolinha picada a gosto

beni shoga a gosto (gengibre em conserva)

tenkasu a gosto

Cobertura:

katsuobushi (raspas de peixe)

aonori

molho para takoyaki

maionese

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione os ovos, a farinha de trigo, o hondashi, o molho shoyu, o sal e, aos poucos, a água;

Mexa bem até virar uma massa homogênea e líquida, depois reserve na geladeira por cerca de 20 minutos;

Na máquina própria para takoyaki, pré-aquecida, passe óleo em cada cavidade para untar;

Preencha elas com a massa e coloque um pedacinho do tentáculo de polvo em cada uma;

Adicione também beni shoga, tenkasu, cenoura, repolho, cebolinha e coloque mais massa por cima;

Cozinhe por cerca de 3 minutos e, como a massa terá ultrapassado o limite das cavidades, com o auxílio de hashis vá cortando e virando as bolinhas;

Continue virando as bolinhas até dourar todas as superfícies e ficar com o formato redondo;

Passe para um prato, acrescente por cima o molho para takoyaki, aonori, katsuobushi, maionese e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13028-takoyaki-de-katsuobushi-com-maionese.html