BATATA SMILLE

INGREDIENTES

5 batatas

3 colheres (sopa) de amido de milho

1/4 xícara de farinha

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

1 colher (sopa) de sal

1 e 1/2 colher (chá) de pimenta

1 ovo

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em cubos, depois coloque as batatas em uma panela e encha com 3/4 de água.

Ferva por 15 minutos ou até que as batatas estejam macias, depois amasse os cubos de batata com o amido de milho , farinha, farinha de rosca , sal e pimenta.

Adicione um ovo, misture e coloque uma folha de pergaminho ou filme plástico sobre o balcão e polvilhe com farinha.

Coloque a massa sobre o pergaminho, polvilhe-a com mais farinha e coloque outra folha de pergaminho ou de plástico no topo.

Abra a massa entre o pergaminho para cerca de 1/4 de polegada de espessura e retire cuidadosamente o pergaminho no topo.

Corte círculos de massa, pode usar um copo americano ou algo que você tenha redondo em casa.

Use um canudo de refrigerante para fazer os olhos e uma colher para fazer a boca .

Frite os círculos em uma panela cheia com 2 polegadas de óleo bem quente durante cerca de 15 a 17 minutos ou até que fiquem crocantes .

Coloque-os em toalhas de papel para escorrer e depois sirva. Espero que goste :D

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13124-batata-smille.html