

MITARASHI DANGO

INGREDIENTES

200 g de farinha de arroz (glutinoso)

150 ml de água

2 colheres (sopa) de shoyu

2 colheres (sopa) de mirim

4 colheres (sopa) de açúcar

150 ml de água

2 colheres (sopa) de fécula de batata/amido de milho

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a farinha de arroz e coloque a água (150 ml) aos poucos. Misture até ficar uma massa bem lisinha, sem grudar na mão.

Faça um bolo com a massa e corte em aproximadamente 24 pedaços iguais.

Enrole os pedacinhos até ficarem bem redondos.

Coloque-os em uma panela média-grande com água fervente. Assim que começarem a boiar (o que deve levar cerca de 30-45 minutos), inicie o cronômetro em 2 minutos.

Quando o tempo acabar, retire da água fervente e coloque direto em um recipiente com água e gelo para parar o cozimento.

Em uma panela, coloque o restante dos ingredientes (shoyu, mirim, açúcar, fécula de batata/amido de milho e água). Mexa bem e leve ao fogo. Quando adquirir uma consistência parecida com um mingau, apague o fogo e coloque em um recipiente raso.

Molhe alguns palitos de madeira com um pouco de água e espete 4 bolinhos de arroz em cada, deixando-os encostados um no outro.

Dê uma leve tostada em 2 lados dos bolinhos já no palito em uma frigideira.

Para passar a calda, você pode usar uma colher ou então passar os bolinhos direto na calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13428-mitarashi-dango.html>