

BATATA FRITA DE CARINHA (SMILE)

INGREDIENTES

3 unidades de batata (cozidas e amassadas enquanto quentes)

1 unidade de gema

farinha de trigo até dar o ponto

sal e tempero a gosto

1 colher de sopa de maionese

fubá - polvilhar para abrir a massa

óleo de soja para fritar

MODO DE PREPARO

Deixe a batata já amassada esfriar.

Então junte a gema, a maionese, o sal e o tempero a gosto.

Agregue farinha de trigo até que a massa desgrude das mãos (tipo nhoque).

Coloque a massa sobre uma bancada polvilhada com o fubá.

Salpique mais fubá sobre ela e abra a massa com a mão, na espessura de 1 cm.

Com a boca de um copo, corte em rodelas e vai arredondando com as mãos.

Pegue cada rodelinha e, com um canudinho de refrigerante, faça os olhos.

Com a ponta de uma faca, modele a boca fazendo um sorriso bonito, tirando fora a parte de dentro da boca, eu fiz com uma colherzinha de café.

Leve para congelar numa forma.

Só depois de congelada fritar em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19049-batata-frita-de-carinha-smile.html>