

MANDIOCA FRITA E SEQUINHA

INGREDIENTES

500 g de mandioca crua

400 ml de óleo de cozinha

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca na panela de pressão por 7 minutos.

Após chiar, escorra e reserve.

Em um recipiente, misture a farinha, o amido de milho e passe a mistura na mandioca.

Depois de empanada e frite em óleo quente até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22419-mandioca-frita-e-sequinha.html>