

MANDIOPAN FALSO

INGREDIENTES

- 1 xícara de fubá
- 2 xícaras de água
- 2 caldo de frango
- 2 xícaras ou 250 g de amido azedo
- 3 colheres de (sopa) de queijo parmesão
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de frango na água, e coloque o fubá, até ficar igual um angu, veja o sal e coloque se achar necessário.

Deixe amornar e coloque o polvilho e o queijo, e mexa com a mão até virar uma massa.

Divida em 3 bolinhas e faça rolos.

Cozinhe os rolos em água bem quente até subir e deixe mais uns 5 minutos.

Coloque numa travessa com um pano e fubá, passe fubá nos rolos.

Deixe na geladeira até o dia seguinte.

Depois corte em fatias bem finas.

Coloque para secar no sol ou no forno, mexendo de vez em quando.

Frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23763-mandiopan-falso.html>