

BATATA AVELÃ

INGREDIENTES

1 kg de batata

3 gemas

1 colher de manteiga

3 colheres de amido de milho

sal (a gosto)

2 ovos

2 xícaras de farinha de rosca

óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas (sem água) no micro-ondas por cerca de 15 minutos ou até ficarem totalmente macias.

Amasse as batatas e adicione a manteiga, as 3 gemas, o amido de milho e o sal a gosto e misture.

Deixe esfriar e modele a massa em bolinhas.

Passe-as nos ovos batidos e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo quente até estarem douradas, escorra a gordura e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24255-batata-avela.html>