

# FAROFA RAPIDINHA DA ABIMAPI

## INGREDIENTES

200 g de biscoito água e sal ou cream crackers  
150 g de biscoito maisena  
100 g de farinha de mandioca  
100 ml de óleo  
120 g de manteiga  
1 xícara das de chá de cebola bem picada  
2 colheres das de sopa de pimentão cortado em cubos pequenos ou ao seu gosto (opcional)  
100 g de cenoura crua e cortada em cubos pequenos ou ralada  
50 g de uvas passas branca  
50 g de uvas passas escura  
50 g de damascos cortados em cubos pequenos (opcional)  
50 g de amêndoas em lascas ou nozes picadas  
sal, cheiro-verde e pimenta-do-reino branca ao seu gosto

## MODO DE PREPARO

### SUGESTÃO:

Sugestão: Substitua 100 g de manteiga por 100 g de bacon fatiado e cortado em tirinhas.

Derreta a manteiga no óleo e frite o bacon, retire o bacon com escumadeira e reserve.

Na gordura que sobrou na panela refogue a cebola, o pimentão, a cenoura, as uvas passas, os damascos e as amêndoas.

Tempere a gosto e finalize juntando os biscoitos triturados e a farinha.

Prove os temperos acrescentando mais se necessário, e sirva como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28608-farofa-rapidinha-da-abimapi.html>