

MOTI DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 kg de arroz motigome

100 g de amido de milho

MODO DE PREPARO

Lave e deixe o arroz de molho em água na geladeira durante um dia.

Escorra a água e coloque outra.

Bata no liquidificador.

Coloque tudo numa vasilha, deixe assentar o arroz e jogue a água que fica em cima.

Pegar em conchas, cozinar em banho-maria em cima de um pano por, aproximadamente, 12 minutos com a água fervendo.

Coloque em uma forma polvilhada com o amido de milho para não grudar, corte, amasse e faça bolinhas achatadas.

Se preferir, adicione açúcar a gosto e corante culinário.

Pode recheiar com anko, que é um doce de feijão azuki.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29594-moti-de-liquidificador.html>