

NACHOS MEXICANOS CASEIRO (DORITOS)

INGREDIENTES

- 300 g de farinha de milho em flocos
- 100 g de farinha de trigo
- 1 ovo inteiro
- 2 pacotes de tempero pronto sabor carne
- 1 colher de sopa de páprica picante
- 1 copo americano de água morna

MODO DE PREPARO

Em uma travessa funda, misture todos os ingredientes secos.

Adicione o ovo e misture devagar.

Adicione aos poucos a água morna misturando com as mãos, até virar uma massa homogênea.

Em uma superfície lisa, salpique farinha de trigo e sove a massa até a hora em que desgrude das mãos.

Abra a massa com o rolo, deixando-a bem fininha.

Após aberta, faça furos com um garfo em toda superfície da massa.

Corte a massa em pequenos triângulos e coloque em uma assadeira com papel manteiga.

Asse em forno baixo (180°C), por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34249-nachos-mexicanos-caseiro-doritos.html>