MBEYÚ

INGREDIENTES

250 g de farinha de milho

500 g de amido

200 g de banha de porco ou margarina

2 colheres de sal

500 g de queijo tipo paraguay ou queijo fresco

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a farinha de milho, o amido, o sal e a banha misturando bem até obter uma massa de textura granulada/esfarelenta.

Depois, adicionar o queijo em pedaços e coloque a massa entre as mãos, esfregando bem até que a mistura fique totalmente integrada e granulada.

Colocar uma frigideira ao fogo com um pouquinho de óleo, e espalhar a massa até que todo o fundo fique coberto com uma camada de 2 cm de espessura. Não se preocupe se no início a mistura não se unir. Conforme a massa vai ficando aquecida, aperte a mistura com as costas de uma colher, e quando a parte em contato com a frigideira estiver dourada, dê a volta e repita o procedimento com a colher.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35611-mbeyu.html