PETISCO "TIPO" DORITOS

INGREDIENTES

1 ovo

1/5 de xícara de água

2 envelopes de tempero sazón para carne (coloque 1 na massa e reserve o outro para polvilhar depois de fritos).

1 colher de café de sal

1 xícara de farinha de trigo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos e mexa.

Depois, jogue os ingredientes molhados e repita o processo.

Bata todos os ingredientes juntos.

Depois que a massa estiver de cor alaranjada coloque em uma pia e jogue a farinha de trigo.

O ponto é quando desgrudar dos dedos.

Deixe descansar por 10 minutos.

Após isso abra a massa (quanto mais fino fica mais crocante) e faça furos com o garfo.

Agora faça os triângulos e frite.

Depois de frito pegue um pouco de tempero e jogue por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38461-petisco-tipo-doritos.html