

TACOS DE MACARRÃO

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 1/2 xícaras (chá) de farinha de milho
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 200 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture as farinhas, o sal e o açúcar.

Acrescente o azeite até formar uma farofa.

Acrescente a água mexendo até criar liga. Se necessário use um pouco mais de água.

Trabalhe a massa por cerca de 5 minutos, assando (sovando com a mão) até que fique bem homogênea e não grude nas mãos.

Deixe descansar de 30 a 45 minutos.

Divida a massa em 15 bolinhas e cubra as com papel filme, abra uma e deixe as demais cobertas.

Corte-as do tamanho que desejar (lembre-se, a massa deve ficar bem fina).

Frite, vire e pressione delicadamente em uma frigideira antiaderente, toste levemente a massa de um lado, vire e pressione delicadamente até formarem as bolas (em média 1 minuto para cada lado).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42204-tacos-de-macarrao.html>