

XIMANGUINHO DE BATATA DA MAILA

INGREDIENTES

1 kg de polvilho azedo

400 g de batata

250 g de margarina

250 g de manteiga

3 ovos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque para cozinhar a batata cortadinha e sem casca com um pouco de sal.

Enquanto isso coloque o polvilho numa tigela e tempere ele com sal a gosto.

Depois coloque a margarina e a manteiga em temperatura ambiente no meio do polvilho.

Com a batata ainda quente escorra e coloque ela por cima da manteiga e margarina. Ela vai derreter a manteiga e vai dar uma leve esaldada na goma.

Com um garfo comece a amassar a batata e depois com as mãos ate a massa ficar lisinha.

Termine de dar o ponto da massa com água fria.

O ponto perfeito e quando ela estar puxante como chiclete.

Enrole em forma de S ou C e coloque para assar ate começar a dourar.

Retire do forno e sirva à vontade com um café fresquinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43859-ximanguinho-de-batata-da-maila.html>