

RABO DE TATU

INGREDIENTES

1 xícara de água morna
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de cachaça
1 colher de sopa de gordura vegetal(fica mais crocante)
1 colher de sopa de manteiga
2 gemas
4 xícaras de farinha de trigo
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa vasilha menos a farinha,e mexa tudo muito bem,aos poucos vá colocando a farinha e sove até ficar bem lisinha.

Embrulhe em filme plástico e deixe descansar por 20 minutos, depois abra com um rolo ou passe por um cilindro e corte em tiras.

Enrole a tira no canudinho de metal de cima para baixo, deixe uma borda em cima para facilitar a retirada.

Deixe o óleo esquentar bem e frite os canudinhos até ficarem dourados, retire e coloque em papel toalha para retirar o excesso de óleo.

Deixe esfriar retire o canudinho de metal, depois é só rechear.

A massa é bem crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50676-rabo-de-tatu.html>