

RABO DE TATU

INGREDIENTES

- 1 xícara de de água morna
- 1 colher de chá de de sal
- 1 colher de sopa de de cachaça
- 1 colher de sopa de de gordura vegetal(fica mais crocante)
- 1 colher de sopa de 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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