

BATATA FRITA CROCANTE (E BEM SEQUINHA)

INGREDIENTES

8 batatas grandes

1 colher de sopa de amido de milho

Sal a gosto

Óleo o suficiente para cobrir as batatas na panela

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em tiras não muito finas e em seguida seque-as com papel absorvente e reserve.

Coloque o óleo para ferver em uma panela grande e larga.

Quando o óleo já estiver bem quente, retire uma xícara de chá do óleo e misture com o amido, dissolvendo bem e com cuidado para não se queimar.

Despeje essa mistura com o óleo da panela e frite as batatas em seguida.

Escorra em papel absorvente e coloque o sal.

As batatas ficam crocantes e sequinhas!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/52964-batata-frita-croante-e-bem-sequinha.html>