

ESSA É A COISA MAIS GOSTOSA QUE JÁ COMI! QUALQUER UM PODE FAZER

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite morno (200 ml)
 - 1 xícara de água morna (200 ml)
 - 1 pacote de fermento seco (10 g)
 - 1 colher de sopa de açúcar granulado (20 g)
 - 1 colher de chá de sal (8 g)
 - 4,5 xícaras de farinha de trigo (540 g)
 - 1 batata
 - 1 pimentão vermelho
 - 2 pimentões verdes
 - 1 salsinha de cebola
 - 1 xícara de queijo tulum (80 g)
- Para fritura;
- 2 xícaras de óleo (400 ml)

MODO DE PREPARO

Primeiro, vamos pegar o ovo na tigela e misturar.

Adicione o leite, a água, o fermento, o açúcar e o sal e misture.

Adicione a farinha e misture até ficar homogêneo.

Cubra com película aderente e deixe agir por 30 minutos.

Vamos picar o pimentão, o pimentão verde e a cebola em pedaços pequenos.

Vamos cortar finamente a salsa. Vamos ralar a batata que descascamos.

Vamos misturar a massa fermentada. Adicione os legumes e o queijo à massa e misture.

Vamos colocar a massa no saco de encanamento.

Vamos colocar o óleo na panela.

Depois que o óleo estiver quente, esprema com um saco de compressão e adicione o óleo com uma tesoura.

Vamos fritar a massa uniformemente.

Boa refeição!

<https://areceitadavez.com.br/receita/16601-essa-e-a-coisa-mais-gostosa-que-ja-comi-qualquer-um-pode-fazer.html>