

# 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

<ol>

<li>Primeiro, vamos pegar o ovo na tigela e misturar.</li>

<li>Adicione o leite, a água, o fermento, o açúcar e o sal e misture.</li>

<li>Adicione a farinha e misture até ficar homogêneo.</li>

<li>Cubra com película aderente e deixe agir por 30 minutos.</li>

<li>Vamos picar o pimentão, o pimentão verde e a cebola em pedaços pequenos.</li>

<li>Vamos cortar finamente a salsa. Vamos ralar a batata que descascamos.</li>

<li>Vamos misturar a massa fermentada. Adicione os legumes e o queijo à massa e misture.</li>

<li>Vamos colocar a massa no saco de encanamento.</li>

<li>Vamos colocar o óleo na panela.</li>

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

<li>Vamos fritar a massa uniformemente.</li>

<li>Boa refeição!</li>

</ol>

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