

TAHINE FÁCIL DA LUIZA

INGREDIENTES

- 200 g de semente de gergelim
- 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de páprica (opcional)

MODO DE PREPARO

Reúna os ingredientes

Você pode usar gergelim cru ou torrado, a diferença é que o gergelim torrado deixa um gosto um pouco amargo no tahine

Coloque o gergelim no liquidificador ou processador de alimentos e bata de 1 a 2 minutos

Quando as sementes de gergelim estiverem mais ou menos moídas, acrescente o sal, o óleo de gergelim e um pouco de água

Volte a bater

Para conseguir um tahine mais diluído, basta acrescentar um pouco mais de água

Prove o tahine e retifique o sabor com sal e, se quiser, páprica, que irá disfarçar o gosto amargo

Volte a bater bem

Sirva como acompanhamento de um petisco ou entrada ou use no preparo de pratos com inspiração do Oriente Médio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5763-tahine-facil-da-luiza.html>