

AMIDO DE BATATA SIMPLES

INGREDIENTES

6 batatas médias

3 a 4 xícaras de água morna

MODO DE PREPARO

Lave e descasque as batatas

Pique todas as batatas, de preferência em um moedor

Coloque as batatas moídas num pote

Adicione água às batatas moídas

Tire a água com uma peneira e coloque em outro pote

Espere 15 minutos para o amido descer

Despeje a água e reserve o amido

Deixe secar por 2 dias

Quando secar, o amido vai esfarelar ao ser retirado do pote

Para um melhor resultado, moa o amido seco para que fique mais fino

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6841-amido-de-batata-simples.html>