



Fritas de purê de batatas



Rendimento

14 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Amido de milho	3 colheres (sopa)	24 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	2 colheres (sopa)	10 g
Sal	3 pitadas	1,2 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Junte o Purê de Batatas Ajinomoto®, a farinha de trigo, o amido, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e mexa vigorosamente por 5 minutos, ou até que a massa desgrude do fundo da panela. Retire do fogo e deixe esfriar.

2. Transfira a massa para um saco de confeitar com bico liso e grande (cerca de 2 cm de diâmetro). Com cuidado, pingue a massa em tiras diretamente sobre o óleo quente, e frite por cerca de 5 minutos, ou até dourar. Escorra, reserve por 5 minutos para firmar a textura e sirva em seguida.