



Okonomiyaki Tirolez

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Molho de queijo e óleo de gergelim:

- 4 colheres (sopa) de Requeijão Cremoso Tirolez
- 2 colheres (café) de óleo de gergelim

Okonomiyaki:

- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 cenoura descascada e ralada
- 2 xícaras (chá) de repolho picado
- ¼ de xícara (chá) de água
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de Requeijão Cremoso Tirolez
- 1 colher (café) de sal
- Azeite para untar

Modo de Preparo

Molho de queijo e óleo de gergelim: em um recipiente, misture o Requeijão Cremoso Tirolez e o óleo de gergelim. Reserve.

Okonomiyaki: Em um recipiente, misture a farinha, a cenoura, o repolho, a água, os ovos, o Requeijão Cremoso Tirolez e o sal.

Em uma frigideira untada com azeite, despeje a massa do okonomiyaki em pequenas porções.

Com a ajuda de uma colher, forme discos e deixe grelhar dos dois lados (repita o procedimento até a massa acabar). Sirva com o molho de queijo e óleo de gergelim.