



Latkes

★★★★★ (0)

Seja o primeiro a avaliar

Ouvir texto ▶ 0:00

Os latkes são bolinhos tradicionais da culinária judaica, feitos com batata e cebola, são simples, crocantes e deliciosos. Nessa versão eles ficam super fáceis, pois não são feitos com farinha de matzá e sim farinha de trigo normal. No hanuká não pode faltar – e nas outras datas são uma delícia com uma cervejinha! Aprenda o passo a passo, você vai amar!



8 pessoas



20 mins



econômica

8

Modo de Preparo

[Ver passo a passo](#)

2 batatas raladas

1/2 cebola fatiada

1 ovo

1 colher de sopa de farinha de trigo Mãe Terra



1 colher de chá de fermento químico em pó

1 colher (café) de sal Maríssimo Mãe Terra



1 colher (café) de pimenta-do-reino preta em pó

3 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de margarina

1

Descasque as batatas e rale. Esprema o excesso de água da batata.

2

Misture a batata com a cebola, o ovo, a farinha de trigo Mãe Terra, o fermento, o sal Maríssimo Mãe Terra e pimenta.

3

Coloque um pouco de óleo e um pouco de margarina em uma frigideira e leve para aquecer em fogo médio.

4

Faça pequenas bolinhas da mistura de batata, achate-as e frite na frigideira.

5

Quando um dos lados estiver dourado, vire para o outro.

6

Retire o excesso de óleo em um papel toalha e sirva imediatamente para não perder a crocância.