



Por [Nelson Ferreira](#), Redator no TudoReceitas. Atualizado: 19 outubro 2018



As [arepas venezolanas](#) são um tipo de pão muito popular nesse país e indicado para rechear. Para **fritar arepas** a massa deve ser mais suave e pode incluir queijo ralado em seu preparo. Se você gosta de **comida crocante** e de arepas, com certeza irá gostar desta sugestão de **arepas venezolanas fritas** do TudoReceitas.com. Confira abaixo os ingredientes e passo a passo!

2 convidados

15m

Café da manhã

Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Frito, [Receitas da Venezuela](#)

Ingredientes para fazer Arepas venezolanas fritas:

Também lhe pode interessar: [Arepa com carne desfiada](#)

Como fazer Arepas venezolanas fritas:

- 1 Para preparar esta receita de **arepas de farinha de milho** comece por fazer a massa: misture o leite com a água e acrescente aí a farinha, o sal e o queijo.



- 2 Misture bem os ingredientes até que já não restem grumos. A massa deve ficar **modelável e ligeiramente pegajosa** por isso, caso esteja seca, adicione mais água, e caso esteja muito mole, adicione mais farinha.



- 3** Quando conseguir o ponto de massa pretendido, modele pequenas **bolinhas de massa** e esmague-as, de forma a conseguir círculos ligeiramente ovalados. Esta é a forma tradicional das arepas venezolanas.





- 5** Retire as arepas de milho para um prato com papel absorvente, para eliminar o excesso de óleo.



6 Após o passo anterior as **arepas venezolanas fritas** estão prontas a serem servidas! Na Venezuela são servidas normalmente ao café da manhã ou como aperitivo, dependendo do recheio. Você pode **recheiar com ingredientes salgados**, como queijo, [ovos mexidos](#) ou, por exemplo, [guacamole com frango](#).

Experimente e diga-nos o que achou!

