

Rodelas de abacaxi fritas

Ingredientes:

- 10 rodela de abacaxi
- $\frac{1}{4}$ xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de amido de milho
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite
- 3 xícaras de farinha de rosca (pão)
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

1. Em uma tigela rasa, misture a farinha de trigo, o amido de milho, o fermento, o sal, o ovo e o leite. Mexa tudo com um garfo para fazer uma mistura tipo massa de panqueca. Reserve.
2. Em outro prato raso, coloque a farinha de rosca.
3. Coloque cerca de 2 centímetros de óleo em uma frigideira grande e aqueça o mesmo em fogo médio-alto.
4. Seque as rodela de abacaxi entre folhas de papel toalha. Mergulhe cada rodela na massa, retire o excesso e depois passe-as na farinha de rosca. Coloque imediatamente cada rodela na frigideira e frite no óleo quente até dourar ambos os lados. Escorra em papel toalha.
5. Sirva quente, morno ou em temperatura ambiente. Se quiser salpique açúcar de confeiteiro ou açúcar com canela ou acompanhado com sorvete ou chantilly.

Rendimento: 10 rodela.

Obs.: Esta receita é suficiente para 10 rodelas, mas pode ser dobrada para uma quantidade maior.