



Farofa com coco



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Coco seco (ralado)	1 xícara e meia (chá)	100 g
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Farinha de mandioca	1 xícara e meia (chá)	225 g
Farinha de milho	3 xícaras (chá)	225 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Sal	1 pitada	0,4 g
Castanha-do-pará (picada grosseiramente)	1 xícara (chá)	120 g
Salsa (desidratada)	3 colheres (sopa)	15 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o coco ralado e leve em fogo baixo, mexendo sempre, por 2 minutos, ou até dourar. Reserve.
2. Na mesma frigideira, coloque a manteiga e leve em fogo médio para derreter. Junte a farinha de mandioca e a farinha de milho, mexa e deixe por 2 minutos, ou até ficar levemente crocante. Acrescente o Creme de Cebola Ajinomoto®, o sal, a castanha, a salsa e o coco reservado. Misture e sirva em seguida.