

ISCAS - MASSAS PARA TILÁPIA

01 – MASSA P/ TILÁPIA :

- 04 Bananas amassadas
- 06 Paçocas de Amendoim
- 50g. de Queijo Ralado
- 01 Batata Doce (cozida e amassada)
- 02 Colheres de Mel
- 04 Colheres de Achocolatado em Pó
- 01 Ovo (clara e gema)

MODO DE PREPARO :

Misture tudo e faça bolinhas de aproximadamente 1 centimetro de diâmetro.

Obs.: Você pode variar um pouco, passando as bolinhas prontas em brocais dourados ou prateados.

02 – MASSA P/ TILÁPIA :

- 500g de Farinha de Trigo
- 200g de Farinha de Mandioca
- 100g de Queijo Parmesão Ralado
- ½ copo de Groselha ou 01 pct. de suco em pó de Morango

MODO DE PREPARO :

Misture tudo e vá colocando água quente até dar o ponto de massa.

Faça rolinhos semelhantes a de um nhoque com comprimento de uma caneta e coloque-os em água fervendo.

Assim que eles boiarem, retire-os com uma escumadeira e deixe esfriar.

Corte os rolinhos em pequenos pedaços de 1 cm. E passe na farinha de mandioca para não grudarem uns nos outros.

03 – MASSA P/ TILÁPIA :

- 400g de Farinha de Trigo
- 100g de Farinha de Mandioca
- 50g de Queijo Ralado
- 01 Envelope de Erva Doce

MODO DE PREPARO :

Misture tudo e acrescente água quente para dar liga na massa.

Faça bolinhas mais ou menos do tamanho do anzol e coloque-as para cozinhar em água fervente. Assim que elas subirem para a superfície, retire-as e as coloque em um recipiente com farinha de rosca. Guardar em uma lata bem fechada.

ISCAS - MASSAS PARA TILÁPIA

04 – MASSA P/ TILÁPIA :

- 300g de Ração Flutuante p/ peixe
- 200g de Ração de Coelho
- 100 g de Farinha de Trigo
- 02 Paçocas de Amendoim

MODO DE PREPARO :

Amasse as rações até virarem pó. Misture o resto dos ingredientes e amasse bem e adicione um pouco de água quente para dar liga.

05 – MASSA P/ TILÁPIA :

- 200g de Farinha de Trigo
- 01 Colher (sopa) de Acolatado em Pó
- 04 Paçocas e Amendoim
- 01 Banana Nanica crua e amassada.

MODO DE PREPARO :

Amasse e misture tudo até ficar em ponto de massa.