

BOLINHO DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

250 g de tapioca granulada tipo 1

250 g de queijo coalho ralado grosso

750 ml de leite integral

2 g de pimenta branca moída

5 g de sal

900 ml de óleo para untar e fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a tapioca e o queijo.

Em uma panela, aqueça o leite a 80 graus.

Tempere o leite com sal e pimenta e jogue o leite de uma vez só na mistura de tapioca.

Misture bem, até virar uma massa para modelar.

Leve para resfriar por 10 minutos na geladeira.

Modele as bolinhas com as mãos untadas de óleo.

Frite por imersão em óleo a 180 °C por 3 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13029-bolinho-de-tapioca-com-queijo-coalho.html>