

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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