

TORTA DE TAPIOCA SALGADA

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres (sopa) de massa de tapioca

1 pitada de sal

1 colher de chá de fermento

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Unte e polvilhe um refratário (forma de vidro) e reserve

No liquidificador, bata os ovos, a tapioca e o sal até ficar homogêneo

Acrescente o fermento e bata na velocidade mínima só para misturar

Coloque essa massa e o recheio da sua preferência numa tigela e misture o recheio delicadamente com uma colher

Coloque essa mistura no refratário

Leve ao forno por 25 minutos

Importante: o recheio só não pode ser líquido, nem com molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13052-torta-de-tapioca-salgada.html>