

TAPIOCA DE BANANA DA TERRA COM MELADO

INGREDIENTES

8 colheres (sopa) de goma para tapioca

1 bananas da terra madura

sumo de 1/2 limão

3 colheres (sopa) de Margarina Delícia

1 colher (sopa) de melado

3 fatias de queijo coalho

melado a gosto para regar

MODO DE PREPARO

Corte a banana em 4 fatias no sentido longitudinal e regue com o sumo de limão.

Em uma frigideira antiaderente, misture a Margarina Delícia e o melado.

Grelhe as fatias de banana até dourarem.

Prepare as tapiocas e na metade de cada uma, acomode 3 fatias de banana, por cima uma camada de queijo coalho e dobre.

Deixe alguns segundos ainda na frigideira para esquentar o queijo.

Por cima espalhe um pouco de Margarina Delícia e regue com o melado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13151-tapioca-de-banana-da-terra-com-melado.html>