

TAPIOCA COM RECHEIO DE BRIGADEIRO FIT

INGREDIENTES

- 65g de goma de Tapyoki
- 2 saches sucralose
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 3 colheres de sopa de água quente

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Em um refratário coloque o cacau em pó, o leite em pó, a sucralose e por último a água.

Mexer bem até que a consistência fique como um mingau mais grosso, dosar esta consistência através da água quente para mais ou para menos da indicada na receita. Reserve.

TAPIOCA

Em uma frigideira preaquecida em fogo baixo, adicione cerca 100g de goma de tapioca Tapyoki.

Aqueça em fogo médio por aproximadamente 2 minutos ou até se soltar da borda.

Vire a tapioca, aguarde por aproximadamente 1 minuto.

Com a Tapyoki ainda quente recheie com a mistura de cacau reservada e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13153-tapioca-com-recheio-de-brigadeiro-fit.html>