

# DADINHOS DE TAPIOCA COM GELEIA DE MORANGO

## INGREDIENTES

250 g de farinha de tapioca granulada

500 ml de leite integral

100 g de queijo parmesão ralado

100 g de queijo meia cura ralado

noz moscada a gosto

sal a gosto

pimenta branca a gosto

geléia de morango Top Chef para acompanhar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o leite.

Adicione então os queijos ralados e a farinha de tapioca aos poucos.

Mexa bem incorporando todos os ingredientes, cozinhando a massa por aproximadamente 8 minutos ou até que comece a desgrudar da panela.

Acerte o sal e os temperos.

Espalhe a massa ainda quente sobre uma assadeira grande retangular untada com azeite. O ideal é que fique bem espalhada, deixando cerca de dois dedos de espessura. Cubra com plástico PVC e leve à geladeira para gelar por, aproximadamente, 1 hora.

Retire a massa da geladeira, vire sobre uma superfície lisa e fatie em tiras de dois dedos de largura. Corte as tiras em cubos, cuidando para que todos estejam do mesmo tamanho.

Frite os dadinhos em óleo bem quente até que fiquem dourados por fora. Também é possível assá-los por cerca de 25 minutos a 200°C até que fiquem bem sequinhos e dourados.

Para ficar ainda mais gostoso, sirva ainda quente com a Geléia de morango Top Chef.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/13223-dadinhos-de-tapioca-com-geleia-de-morango.html>