

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13223-dadinhos-de-tapioca-com-geleia-de-morango.html>