

PÃOZINHO DE TAPIOCA (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite
4 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto
1 xícara (chá) de tapioca granulada
1 ovo
150 g de parmesão ralado
2 colheres (sopa) de polvilho doce
manteiga para untar a forma

MODO DE PREPARO

Leve o leite com o óleo e sal a gosto ao fogo médio e mexa até ferver.

Despeje sobre a tapioca granulada e deixe esfriar.

Acrescente o ovo, 4 colheres (sopa) do parmesão e o polvilho e misture bem.

Modele bolinhas com pequenas porções da massa, envolva no restante do parmesão e disponha em assadeira untada com manteiga.

Asse em forno médio preaquecido (180º C) por cerca de 30 minutos ou até dourarem.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13753-paozinho-de-tapioca-sem-gluten.html>