BOLINHO FIT DE TAPIOCA E FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de frango cozido e desfiado

1 tomate

1/2 cebola

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

1 dente de alho amassado

1 colher de azeite de oliva

1 colher de temperinho verde

MASSA:

Massa:3 ovos

5 colheres de tapioca

1/2 cenoura ralada

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (sopa) de salsinha

1 forma de cupcake (6 espaços)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Coloque o azeite em uma panela e refogue a cebola picada e o alho.

Acrescente o frango desfiado até dourar.

Em seguida, misture o tomate picadinho e o temperinho verde.

Adicione sal e pimenta a gosto, e reserve.

MASSA:

Massa:Bata os 3 ovos e acrescente o sal e a tapioca aos poucos.

Em seguida, coloque a cenoura e a salsinha.

Por último, coloque o fermento e misture mais um pouco.

Despeje proporcionalmente a massa na forma de cupcake, e depois complete com o frango temperado.

Leve ao forno a 180º C por cerca de 25 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15370-bolinho-fit-de-tapioca-e-frango.html