

# TAPIOCA PANQUECA DO CHEFF CARLOS

## INGREDIENTES

4 copos de polvilho doce

4 ovos

3 pacotes de tempero pra salada pronto

Orégano, salsa, ervas finas, chimichurri e manjericão desidratados

Uma pitada de pálpita (doce ou apimentada)

Um copo de óleo fervido com um copo de agua, para escaldar

2 copos de água, para liquefazer a massa

## MODO DE PREPARO

Escalde o polvilho com a água e óleo fervido e misture bem com uma colher de pau.

Depois de frio, coloque 4 ovos, um a um, mexendo bem e 2 copos de água fria.

Coloque no liquidificador, adicione os pacotes de tempero, o orégano, a salsa, as ervas finas, o chimichurri, o manjericão e uma pitada de pálpita, doce ou apimentada, depende do seu gosto, e deixe liquefazer.

Coloque massa numa frigideira, meia frigideira apenas, espalhe bem a massa, virando a frigideira, ou com uma colher (não adicione mais água, espalhe com um colher senão não fica crocante).

Vire várias vezes para não queimar e frite bem dos dois lados, até que fique bem dourada, quase queimando, senão não fica crocante.

Não coloque recheio nela enquanto na frigideira, senão ela não fica crocante.

Coloque recheio depois que tirar da frigideira.

Rende um copo grande de liquidificador, dura dias na geladeira.

Criação Cheff Carlos. Julho/2017.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16438-tapioca-panqueca-do-cheff-carlos.html>