

DADINHOS DE TAPIOCA DA NEYDHE

INGREDIENTES

250 g de tapioca granulada

250 g de queijo de coalho

500 ml de leite quente

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de pimenta do reino

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o leite, a tapioca granulada e o queijo.

Misture tudo a vá mexendo até engrossar.

Assim que atingir uma consistência mais firme, desligue o fogo.

Coloque a massa em uma forma retangular média previamente plastificada com papel filme.

Leve a forma para à geladeira por 2 horas.

Retire a massa da forma e do plástico.

Corte em fileiras e depois em quadradinhos.

Leve ao fogo uma panela com óleo para fritar por imersão e frite os quadradinhos.

Coloque-os em um recipiente com papel-toalha para retirar o excesso de óleo.

Sirva com molhos de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21928-dadinhos-de-tapioca-da-neydhe.html>