

MASSA DE TAPIOCA DE POLVILHO DOCE

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce

1 e 1/2 xícara de água (pode ser um pouco mais ou menos)

MODO DE PREPARO

Coloque todo o polvilho doce numa vasilha aberta (pequena bacia de salada).

Adicione, aos poucos, a água, sempre mexendo e misturando com uma colher de arroz (colher de metal). Não deixe a goma do polvilho muito molhada, tem que ficar úmida mas soltinha em pequenos bolinhos de polvilho (que se desfazem facilmente nos dedos).

Use uma peneira para tapioca ou uma outra de metal para coar a goma do polvilho.

A goma coada pode ser armazenada em um vidro, sem apertar a massa (que deve ficar solta), e conservado na geladeira por até 5 dias.

Para fazer a tapioca, coloque uma camada fina e que cubra todo o fundo de uma tapioqueira (pode ser uma frigideira com antiaderente) levemente untada com manteiga e leve ao fogo baixo.

Assim que a goma começar a ficar unida e estiver meio solta da tapioqueira, vire a massa, só para firmar a goma do outro lado da tapioca.

Vire novamente a tapioca e desligue o fogo.

Com a tapioca ainda quente, coloque os ingredientes (uma sugestão seria: manteiga, pitada de sal, queijo e presunto) e volte ao fogo baixo para depois fechar (dobrando ou enrolando).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22817-massa-de-tapioca-de-polvilho-doce.html>