

# DADINHO DE TAPIOCA ASSADO

## INGREDIENTES

1 litro de leite

500 g de tapioca granulada

500 g de queijo coalho ralado grosso

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Ferva o leite, com o sal e a pimenta-do-reino.

Em uma vasilha, misture a tapioca e o queijo.

Misture os ingredientes até a massa ficar homogênea.

Coloque a massa em uma assadeira forrada com plástico ou filme.

Leve à geladeira por cerca de 3 horas para firmar bem a massa.

Corte em quadradinhos.

Coloque em uma assadeira com papel manteiga e leve ao forno, a 180° C, até dourar (de 30 a 40 minutos).

Sirva com um molho de pimenta agridoce e/ou com melado de cana.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24803-dadinho-de-tapioca-assado.html>