

DADINHO DE TAPIOCA DA CARLA

INGREDIENTES

250 g de tapioca granulada

250 g de queijo coalho ralado

500 ml de leite fervente

sal e pimenta-do-reino ou noz moscada a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a tapioca com o queijo coalho já ralado e acrescente uma pitada de sal.

Adicione a pimenta, o orégano, o leite fervente e mexa sem parar até obter uma consistência firme.

Forre uma forma com plástico filme, despeje toda a massa e espere esfriar.

Cubra com plástico filme e leve à geladeira por 3 horas.

Com a massa bem firme, corte em cubos e frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25768-dadinho-de-tapioca-da-carla.html>