

TAPIOCA RÁPIDA E SEM ERRAR O PONTO

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce ou azedo (1 pacote)

1 colher de chá de sal

320 ml de água (quantidade exata pra não passar do ponto)

MODO DE PREPARO

Despeje em uma vasilha grande o pacote de polvilho. Pode ser doce ou azedo e o sal.

Adicione exatos 320 ml de água, caso não tenha um medidor use 2 copos americano de água, sendo 1 cheio até a boca e outro até a marca horizontal antes de chegar na boca.

Misture tudo e vá desfazendo os pelotes com a mão.

Vá peneirando em outra vasilha com auxílio de uma colher junto à peneira.

Despeje uma quantidade que cubra a superfície da frigideira de preferência teflon. Não use óleo, azeite nem manteiga.

Enquanto vai esquentando a tapioca já pode ir colocando o recheio.

Dobre a tapioca.

Pode-se "fritar" os dois lados da tapioca ou um lado só.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31182-tapioca-rapida-e-sem-errar-o-ponto.html>