

TAPIOCA CASEIRA SEM ERRAR

INGREDIENTES

1 kg de massa de tapioca

200 g de manteiga comum

MODO DE PREPARO

Primeiro coe a tapioca.

Não utilize crivo pois deixa a tapioca muito fina e molenga depois de pronta.

O segredo é usar um escorredor de arroz ou macarrão de metal pois os furos são um pouco maiores.

Depois de coar a tapioca acrescente sal a gosto na massa e vá provando para não salgar demais, eu utilizo em média meia colher de sopa.

Utilize uma frigideira de 20 cm antiaderente. E nunca, jamais utilize fogo alto. Para fazer tapioca sempre se utiliza o fogo no mínimo.

Derrame (com as mãos mesmo) uma quantidade de tapioca suficiente para cobrir todo o fundo da frigideira uniformemente.

Para saber a hora de virar é só observar as bordas da tapioca. Elas começam a encolher e levantar um pouco. Depois de virar espere mais 30 segundos e retire a tapioca, passe manteiga imediatamente.

Limpe a frigideira com um pano seco e faça assim com toda a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31193-tapioca-caseira-sem-errar.html>