COMO HIDRATAR GOMA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

Goma seca de tapioca

MODO DE PREPARO

Espalhe a goma seca em um tabuleiro e cubra com água, até que fique com aproximadamente um dedo de água além da goma.

Com uma colher, misture bem a água com a goma, aproveitando para coletar as sujeiras que costumam acompanhar a goma seca.

Após isso, coloque um pano aberto cobrindo toda uma tigela (ou outro objeto côncavo) e despeje o líquido no pano.

Feche o pano com o líquido dentro e torça-o com vigor, de modo a retirar a água e deixar a goma dentro do pano.

Então, pegue um tabuleiro limpo e seco e despeje a bola de goma que ficou dentro do pano sobre ele.

Quebre um pouco essa bola de goma, para espalhá-la no tabuleiro.

Guarde o tabuleiro destampado na geladeira por aproximadamente doze horas, para retirar o excesso de umidade da massa.

Finalmente, coloque a massa em um processador ou liquidificador e triture, guardando-a em um recipiente fechado dentro da geladeira.

Pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34481-como-hidratar-goma-de-tapioca.html