

MASSA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

2 xícaras de polvilho doce

2 xícaras de água

margarina a gosto

coco ralado ou fresco a gosto

leite condensado a gosto

(se preferir pode colocar qualquer recheio de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Misture o polvilho com a água em uma tigela e deixe descansar no mínimo 2 horas, ou se preferir deixe descansar à noite em um dia e prepare na manhã seguinte.

Passadas as horas de molho escorra a água em um pano de prato limpo e esprema até sair todo o excesso de água.

Vai se formar como uns blocos de polvilho pois ainda está úmido.

Pegue papel toalha e seque os blocos que se formaram até que esteja bem seco, peneire esse polvilho e reserve.

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo baixo, se preferir use um pouco de margarina (bem pouco) para não grudar.

Faça uma camada bem fina com essa farinha no fundo da frigideira e espere um pouco até que a farinha se junte formando uma "panqueca".

Assim que estiver pronta coloque um pouco de margarina, espalhe, coloque coco ralado e o leite condensado.

Dobre ao meio e sirva de preferência quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37323-massa-de-tapioca.html>