TAPIOCA CEARENSE

INGREDIENTES

1/2 kg fécula de mandioca

sal a gosto

1/2 litro de água

1 lata de leite condensando

MODO DE PREPARO

PREPARO DA GOMA:

Preparo da goma:Primeiro coloque meio kg fécula em leio litro de água em uma vasilha com um pouco de sal, deixe assentar de um dia pro outro. Retire a água por completo. Com uma colher retire a massa e esfregando na mão até virar uma farinha.

TAPIOCA:

Tapioca:Em uma frigideira sem nada, peneire um punhado de farinha (goma), não é preciso fritar, nem deixar muito tempo, (o ponto é parecido com uma panqueca) com uma colher vire do outro lado. Recheio com leite condensado, manteiga ou a seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42652-tapioca-cearense.html