BOLINHO DE TAPIOCA (SAGU DE MILHO)

INGREDIENTES

500 g de farinha de tapioca (sagu de milho)

100 g de coco ralado

1 ovo

10 g de erva doce

400 ml de água quente

1 colher de sopa de manteiga

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, juntar todos os ingredientes, exceto o ovo e a água.

Em seguida, jogar a água quente, mexer um pouco e esperar até dobrar de volume.

Depois acrescentar o ovo com gema e clara.

Por fim, misturar tudo e modelar os bolinhos na forma.

Colocar ao forno em temperatura de 180°C a 200°C por 30 minutos e pronto!

Esperar esfriar para ficar durinho e comer.

Fica uma delícia com um cafezinho!

Não precisa untar a assadeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48775-bolinho-de-tapioca-sagu-de-milho.html