TAPIOCA DE BRIGADEIRO COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de polvilho de mandioca

½ colher de sal

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de margarina

Morango a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Se o seu polvilho for aquele comprado no mercado que é bem parecido com maisena, você irá dissolvê-lo em água em um recipiente, e deixará descansar ate que a água se pare do polvilho.

Retire a água e coloque um pano de prato limpo sobre o polvilho ainda no recipiente, retire o pano quando o mesmo estiver super molhado.

Depois retire o polvilho com ajuda de uma colher ou como preferir, despedace-o e acrescente o sal, em seguida pode peneirar.(se a massa estiver muito seca , pelo clima do dia, é só acrescentar umas gotinhas de água).

Depois coloque a frigideira de alumínio grosso no fogo, não deixe esquentar muito.

Ai é só colocar um copo de polvilho na frigideira e espalhar igualmente com auxilio de um garfo, quando o polvilho soltar das bordas da frigideira é só virar como panquecas para que o outro lado também possa cozinhar (não deixe ficar muito tempo na frigideira por que ira ficar muito dura).

Retire e a coloque encima de uma pano de prato limpo.

Agora é só rechear com o brigadeiro e os morangos.

Dica: pode colocar leite condensado, beijinho, goiabada, doce de leite no lugar do brigadeiro.

No lugar do morando coloque coco, queijo como preferir

Também pode rechear com carnes queijos etc.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela misture o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.

Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até ficar no ponto de brigadeiro mole.

Retire do fogo e misture o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49399-tapioca-de-brigadeiro-com-morango.html