

BISCOITO FRITO DE TAPIOCA TRADICIONAL (POMBA DE MAROTO)

INGREDIENTES

1/2 kg de tapioca

1/2 copo de água

1/2 copo de óleo

3 ovos

Óleo para fritar

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a tapioca em uma vasilha grande e aberta, em seguida esquite o meio copo de óleo junto com a água e derrame sobre a tapioca, mexa um pouco e acrescente os ovos.

Mexer (com a mão mesmo) até ficar uma massa consistente e uniforme, depois acrescente o sal na vasilha e passe a massa por cima e amasse para que o sal penetre em toda a massa, provando o sal.

Enrole o biscoito com a mão no formato tradicional em pequenas porções (aproximadamente do mesmo tamanho).

Depois é só colocar o óleo pra fritar (suficiente pra cobrir os biscoitos) em uma panela grande e aberta (não coloque em frigideira), assim que colocar o óleo, coloque os biscoitos sem antes da gordura esquentar (senão estoura).

Depois mexa de vez em quando, estão prontos quando começarem a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55675-biscoito-frito-de-tapioca-tradicional-pomba-de-maroto.html>