

TAPIOCA MACIA

INGREDIENTES

500g de goma (fécula de mandioca)

Cerca de 400 ml de água

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque a goma numa tigela funda. Acrescente a água em movimentos circulares.

Mexa, amassando e furando a massa. O ponto da massa é quando ela se transforma em várias bolinhas ou quando você pega um montinho na mão, aperta e solta e o montinho não quebra.

Depois disso bote o sal e passe numa peneira não muito fina. Esquente uma frigideira e polvilhe a massa, quando incorporar vire. Retire, coloque em um prato e passe margarina. Se preferir coloque algum recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55973-tapioca-macia.html>