TAPIOCA DE AVEIA COM AMEIXA E BANANA CARAMELADA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de aveia em flocos finos

6 colheres (sopa) de massa pronta para tapioca peneirada

1 colher (sopa) de açúcar

2 bananas maduras

1 lata de ameixa em calda

100 g de queijo muçarela

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, acrescente a aveia em flocos finos na massa de tapioca previamente peneirada, misture e reserve

Corte cada banana em três fatias finas, seguindo seu comprimento

Em uma frigideira, derreta a margarina e doure as fatias de banana

Após dourar, acrescente o açúcar e 2 colheres da calda de ameixa

Em uma frigideira antiaderente, coloque cerca de 2 colheres da massa de tapioca com aveia e forme o disco de tapioca

Após assar dos dois lados, coloque 3 fatias da banana caramelizada, 3 ameixas sem caroço e 1 fatia de queijo

Dobre no meio o disco de tapioca com ajuda de uma espátula e retire da frigideira

Decore com a calda de ameixa e pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6075-tapioca-de-aveia-com-ameixa-e-banana-caramelada.html