

BOLINHO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1 1/2 xícara de farinha de tapioca granulada

3 xícaras (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de parmesão ralado

2 ovos

sal a gosto

1 1/2 xícara (chá) de polvilho doce

1 colher (sopa) de orégano

1 xícara (chá) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Bata a tapioca no liquidificador até obter uma farinha

Leve uma panela ao fogo com o leite e o óleo e deixe ferver

Retire do fogo e adicione a tapioca, mexendo até esfriar

Junte o queijo ralado, os ovos e o sal

Por último, acrescente o polvilho doce e o orégano

Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea

Em seguida, faça bolinhas e polvilhe a farinha de rosca

Coloque as bolinhas em uma assadeira e leve ao forno médio por 25 minutos até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11195-bolinho-de-tapioca.html>