

QUADRINHOS CROCANTES VICANTES! SÃO DELICIOSOS!

INGREDIENTES

500 g de farinha de tapioca granulada

1 litro de leite líquido integral

500 g de queijo coalho ralado

sal a gosto

pimenta-do-reino branca a gosto

1 pote de geleia agri doce de pimenta para acompanhar

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite em uma panela.

Quando o leite estiver bem quente, desligue o fogo, adicione o queijo coalho ralado e continue mexendo.

Logo em seguida adicione a farinha de tapioca granulada e continue mexendo.

Adicione o sal e pimenta a gosto.

Pare de mexer quando todos os ingredientes estiverem bem misturados.

Despeje em uma forma coberta com papel filme (pvc), cubra em cima também e leve para a geladeira por duas horas.

Depois retire da geladeira, corte em quadradinhos (dadinhos) e frite aos poucos em óleo quente ou coloque no forno até dourar.

Sirva em seguida acompanhado da geleia de pimenta agri doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15538-quadrinhos-crocantes-viciantes-sao-deliciosos.html>