

TAPIOCA MOLHADINHA PARA VOCÊ SUBSTITUIR O PÃO FRANCÊS NA HORA DO CAFÉ..

INGREDIENTES

-
- 400g de tapioca hidratada, já peneirada (aquele usada para frigideira)
- 200ml de leite integral adoçado com 2 colheres (sopa) de açúcar e uma pitada de sal
-

MODO DE PREPARO

-
- Aqueça uma frigideira antiaderente no fogo e coloque 3 colheres (sopa) de tapioca hidratada peneirada.
- Espalhe com as costas de uma colher, lembrando de não deixar as bordas muito finas.
- Quando a tapioca estiver soltinha, vire-a com uma espátula e deixe mais um pouco no fogo.
- Faça mais tapiocas seguindo esse mesmo processo, sempre usando 3 colheres (sopa) para fazer cada uma delas.
- Para deixar a tapioca bem molhadinha, coloque-a num prato e molhe bem com a mistura de leite, açúcar e sal, usando uma colher para despejar e espalhar. Você pode substituir essa mistura por leite condensado ou leite de coco, se desejar.
- Dobre a tapioca ao meio e umedeça de ambos os lados com essa mistura. Se desejar, polvilhe com coco ralado.
- Se desejar servir geladas, cubra as tapiocas com plástico-filme e leve à geladeira por umas duas horas, mas se preferir degustar em temperatura ambiente, elas ficam ótimas também!
- Sirva e aproveite sua irresistível tapioca molhadinha!
-

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15870-tapioca-molhadinha-para-voce-substituir-o-pao-frances-na-hora-do-cafe.html>