

PÃO DE QUEIJO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de leite quente (360 ml)

sal a gosto

3/4 de xícara de tapioca granulada (150 g)

1 ovo

1/2 xícara de queijo parmesão ralado (50 g)

1 xícara de polvilho doce (120 g)

MODO DE PREPARO

Leve o leite para ferver, assim que levantar fervura desligue e reserve

Em um tigela coloque a tapioca e junte o leite ainda quente

Coloque o ovo, o queijo e o polvilho (adicione o polvilho aos poucos) e misture novamente

Leve ao forno preaquecido (180° C) entre 30 a 35 minutos ou até que estejam douradinhos

Sirva em seguida

Conserve fora da geladeira por até 2 dias e congele antes de assar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5317-pao-de-queijo-de-tapioca.html>