Bolinho de Tapioca

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-tapioca

Aprenda a fazer essa deliciosa receita de bolinho de tapioca para você e sua família poder comer sem culpa!

Bolinho de Tapioca

Image not found or type unknown

15 min 30 porções

Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de Tapioca
- 3 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 ovos
- Sal à gosto
- 1 ½ xícara (chá) de Polvilho Doce
- 1 colher (sopa) de Orégano
- 1 xícara (chá) de Farinha de Rosca

Modo de Preparo

1. Bata a tapioca no liquidificador até obter uma farinha. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça o leite e o óleo até ferver.
3. Retirar a mistura do fogo e adicione na farinha de tapioca aos poucos, mexendo até esfriar.
4. Junte o queijo ralado, os ovos, o sal e, por último, acrescente o polvilho doce e o orégano.
5. Misture tudo e amasse com as mãos até obter uma massa homogênea.
6. Faça bolinhas e polvilhe a farinha de rosca por cima.
7. Coloque as bolinhas em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 200°C por 25 minutos ou até dourarem levemente.