



RECEITAS DA FIA

Pãozinho de tapioca

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

Hoje você vai aprender essa deliciosa receita de pãozinho de tapioca... É muito simples de fazer.

Pãozinho de tapioca known

 90 min

 10 porções

Ingredientes

- 1/4 xícara de chá de [óleo de coco](#)
- 3 xícaras de chá de leite de vaca ou vegetal
- 1 e 1/2 xícara de chá de [tapioca](#) granulada (não é a farinha, é a granulada!)
- 2 ovos
- 1/2 xícara de chá queijo ralado
- 1 e 1/2 xícara de chá de polvilho doce
- sal a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela antiaderente coloque o óleo de coco, deixe derreter completamente e em seguida adicione o leite, misture bem e leve ao fogo até ferver.
2. Coloque a farinha de tapioca em um refratário e então despeje essa mistura de leite com óleo de coco ainda quente sobre ela. Misture com uma colher de pau até que fique homogêneo. Reserve.
3. Depois da tapioca hidratada adicione os ovos batidos incorporando bem. Coloque o queijo, sal a gosto e o polvilho doce. Então sove bem a massa até ficar lisa e homogênea.
4. Despeje a massa sobre um refratário ou forma antiaderente untado com óleo de coco e polvilho doce.
5. Leve para assar em forno médio por 40 a 50 minutos.
6. Caso queira porções individuais, deixe a mistura na geladeira por 6 horas e depois corte e modele os pãezinhos.
7. Ao esfriar, desenforme e sirva.

www.receitasdafia.com