



## PREPARAÇÃO



### PÃO DE TAPIOCA (COM OVO)



#### INGREDIENTES

- . 2 XÍCARAS DE TAPIOCA GRANULADA;
- . 400ML DE LEITE MORNO OU ÁGUA;
- . 2 OVOS;
- . 1 XÍCARA DE QUEIJO MEIA CURA RALADO;
- . SAL À GOSTO.

#### MODO DE PREPARO

AQUEÇA O LEITE OU A ÁGUA (NÃO DEIXE FERVER). EM SEGUIDA, COLOQUE A TAPIOCA DE MOLHO NUMA BACIA POR 5-10 MINUTOS. DEPOIS ACRESCENTE O QUEIJO, OS OVOS E SE NECESSÁRIO O SAL (POIS O QUEIJO JÁ É SALGADO), MEXA MUITO BEM COM AS MÃOS.

FAÇA BOLINHAS OU DO FORMATO QUE PREFERIR. LEVE PARA ASSAR POR 25-30 MINUTOS À 180°C OU ATÉ DOURAR.



**céu de brasilía**  
EDUCAÇÃO INFANTIL

**CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA  
[WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR](http://WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR)**