



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**