



PREPARAÇÃO



TAPIOCA COM GERGELIM OU CHIA



INGREDIENTES

- . 3 E 1/3 XÍCARA DE POLVILHO DOCE (415G);
- . 1 XÍCARA DE ÁGUA (365ML);
- . 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL;
- . 1 COLHER DE SOPA DE CHIA OU GERGELIM.

MODO DE PREPARO

EM UMA VASILHA COLOQUE O POLVILHO DOCE E ADICIONE A ÁGUA, MEXA ATÉ VIRAR UM LÍQUIDO BRANCO GROSSO SEM PELOTAS, ADICIONE O SAL E MEXA NOVAMENTE.

DEIXE A MASSA DESCANSAR DE UM DIA PARA O OUTRO OU ATÉ O POLVILHO DECANTAR. RETIRE A ÁGUA QUE SOBROU NA SUPERFÍCIE. COM UMA PENEIRA DE FURO LARGO, PENEIRE TUDO EM UMA VASILHA E ACRESCENTE A CHIA OU O GERGELIM (SE A MASSA ESTIVER MUITO SECA, COLOQUE UM POUCO MAIS DE ÁGUA; SE ESTIVER MUITO ÚMIDA, ADICIONE UM POUCO MAIS DE POLVILHO DOCE).

AQUEÇA UMA FRIGIDEIRA EM FOGO ALTO. DEPOIS DE AQUECIDA ABAIXE O FOGO, VÁ JOGANDO A MASSA COM AS MÃOS SECAS NA FRIGIDEIRA ATÉ FORMAR UMA CAMADA NEM FINA E NEM GROSSA.

RETIRE A TAPIOCA DA FRIGIDEIRA QUANDO A MASSA ESTIVER FIRME. RECHEIE COMO QUISER!



céu de brasilía
EDUCAÇÃO INFANTIL

CONFIRA MUITAS OUTRAS RECEITAS NA NOSSA PÁGINA
WWW.ESCOLACEUDEBRASILIA.COM.BR