

**SALGADINHO ESTILO DORITOS** 15 minutos 40 minutos**INGREDIENTES**

- 80 gramas de tapioca de goma
- 40 gramas de queijo parmesão
- 1 colher de sopa de condimento, paprica defumada [7 g]
- 100 ml de água quente
- 1 colher de chá de sal, cozinha [6 g]

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Em uma tigela misture todos os ingredientes mexendo bem até virar uma massa líquida. Unte uma forma com azeite, espalhe uma camada bem fina da massa sobre a forma e leve para assar em forno pré-aquecido a 150° por 25 minutos ou até ele ficar dourado e sequinho
- 2º Você pode quebrar a massa em caquinhos do tamanho de um Doritos aproximadamente e pode também cortar com uma faca de serra no formato de triângulos com muito cuidado para não quebrar.
- 3º Misture 1 colher de sopa de páprica picante, 1 colher de sopa de páprica defumada, meia colher de alho em pó e uma colher de sal para fazer o temperinho para salpicar por cima.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	351 kcal	18 %
CARBOIDRATOS	52 g	17 %
PROTEÍNA	13 g	17 %
GORDURA	11 g	19 %
GORDURAS SATURADAS	6 g	27 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	7 %
SÓDIO	2294 mg	96 %