



Dadinhos de Tapioca com Queijo Coalho

Os quadradinhos dourados e crocantes de tapioca com queijo derretido se tornaram sucesso! Combina perfeitamente com molho de pimenta.

● Total 4 horas 12 porções

Ingredientes

ou ou

500 gramas de leite de vaca integral 8 gramas de sal

DU C

250 gramas de queijo de coalho - ralado 1 pitada de pimenta do reino branca moída na hora

ou

250 gramas de farinha de tapioca

Método de preparo

1

Aqueça o leite até quase ferver. Misture em uma tigela o queijo com a tapioca e junte o leite aos poucos, mexendo sempre para não formar grumos.

2

Prove. Acerte o sal e a pimenta do reino branca moída na hora. Prove novamente.

3

Continue mexendo até a mistura começar a firmar. Despeje em uma fôrma coberta com filme PVC e cubra a superfície com outro pedaço de PVC, para não deixar que forme película. Deixe esfriar até a temperatura ambiente e leve à geladeira por 4 horas.

4

Pré-aqueça o forno à 190°C por 10 minutos. Desenforme a massa e corte em cubos. Espalhe em uma assadeira antiaderente e leve ao forno até dourar.