

TAPIOCA COM GELEIA DE PIMENTA E QUEIJO



30 Minutos



4 Porções



226 Kcal

Ingredientes:

Geleia

- 2 pimentas dedo de moça sem sementes picadas finamente
- 1/2 maçã ralada
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- Suco de 2 laranjas
- Suco de 1/2 limão
- 1 pitada de sal

Tapioca

- 16 colheres (sopa) rasas de goma de tapioca temperada
- 4 fatias de queijo muçarela

Modo de preparo:

Geleia

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo, por aproximadamente 20 minutos.

Deixe esfriar.

Recheio

Em uma frigideira, coloque uma colher da goma de tapioca e espalhe com uma colher, formando um círculo de espessura fina (parecido com uma panqueca).

Passados 30 segundos, vire a tapioca para que cozinhe do outro lado.

Sobre a tapioca, coloque uma fatia de muçarela, uma colher de sobremesa de geleia de pimenta e feche a tapioca (dobrando ao meio).

Retire a tapioca da frigideira. Repita a operação para as demais tapiocas. Sirva.

