



Crocantes de tapioca



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

03:40

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	-	1 l
AJI-SAL® PROFESSIONAL	2 colheres (chá)	10 g
Tapioca granulada	3 xícaras (chá)	500 g
Queijo coalho (ralado)	5 xícaras (chá)	500 g

MOLHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Melaço de Cana	1 xícara (chá)	200 g
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	4 colheres (sopa)	60 ml
Gengibre ralado e espremido (utilizar só o suco)	2 colheres (sopa)	30 ml

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela grande, coloque o leite e o AJI-SAL® Profissional e leve ao fogo baixo até ferver.
- 2.** Enquanto isso, em um bowl grande, coloque a tapioca e o queijo, e misture.
- 3.** Após o leite ferver, junte o conteúdo do bowl e misture por 2 minutos, ou até começar a desgrudar do fundo da panela.
- 4.** Retire do fogo e transfira a massa para uma GN ½ com filme-plástico e espalhe, nivelando para que fique da mesma altura. Cubra e deixe descansando na geladeira por 3 horas.
- 5.** Corte a tapioca em cubos de 2 cm e frite em imersão rasa, em óleo quente, por 2 minutos, ou até dourar todos os lados. Escorra em papel toalha e sirva acompanhado do molho.