



Dadinho de tapioca com geleia de pimenta



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

04:30

Ingredientes

DADINHO DE TAPIOCA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	5 xícaras (chá)	1 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	1 colher (sopa)	10 g
Farinha de tapioca granulada	3 xícaras (chá)	500 g
Queijo coalho (ralado)	3 xícaras (chá)	500 g
Óleo de soja	5 xícaras (chá)	1 l

GELEIA DE PIMENTA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Açúcar	1 xícara (chá)	100 g
Suco de laranja	4 colheres (sopa)	60 ml
Pimenta dedo de moça (picada)	6 unidades	30 g
AJI-NO-MOTO®	meia colher (chá)	2 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maçã (com casca, ralada)	2 unidades médias	300 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Amido de milho	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média coloque o leite e o Caldo SAZÓN® Profissional e leve ao fogo alto para ferver. Ao levantar fervura, retire do fogo e reserve.
- 2.** Em um bowl grande coloque a tapioca e o queijo coalho ralado e regue com o leite fervente. Mexa bem e transfira para uma GN ½ forrada com filme plástico. Deixe esfriar em temperatura ambiente, então leve à geladeira por 3 horas ou até ficar firme para cortar.
- 3.** Retire da geladeira e corte em cubos de 3 cm por 3 cm. Frite em imersão em óleo quente (180 graus) por 3 minutos ou até dourarem. Escorra o excesso de óleo e reserve aquecido.
- 4.** Em uma panela média, coloque o açúcar, o suco de laranja, a pimenta dedo-de-moça, o AJI-NO-MOTO®, a maçã, a água e o amido de milho e leve ao fogo médio para aquecer. Mexa por 10 minutos ou até engrossar e atingir textura de geleia. Desligue o fogo e sirva acompanhando o dadinho de tapioca.