Tapioca

Da Terrinha

Delícias Da Terrinha



SELEÇÃO DA TERRINHA

Salgadas

Tapioca de peito de peru com queijo 03
Tapioca Margherita 04
Tapioca de carne seca com queijo coalho 06
Tapioca de frango com requeijão cremoso 07
Crepioca de atum com requeijão light 08
Lasanha 10
Burrito de queijo ao forno 12

Doces

Tapioca de banana com mel e coco ralado 14
Tapioca Romeu e Julieta 16
Tapioca de banana com doce de leite 17
Tapioca de leite condensado e coco 18
Tapioca de creme de avelã com morangos 20
Cheesecake de Tapioca 22
Bolinho de doce de leite 24

TAPIOCA DE PEITO DE PERU COM QUEIJO

Ingredientes:

- 100g de tapioca Da Terrinha
- 2 fatias de muçarela
- 2 fatias de peito de peru
- 1 colher de manteiga a gosto

Modo de preparo:

- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Acrescente o queijo até derreter e em seguida adicione o peito de peru; dobre a tapioca e espere o queijo derreter um pouco mais;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.

TAPIOCA MARGHERITA

Ingredientes:

- 100g de tapioca Da Terrinha
- Queijo de minas derretido
- Rodelas de tomate
- Folhinhas de manjericão a gosto

Modo de preparo:

- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Acrescente o queijo até derreter e em seguida adicione o tomate e o manjericão, dobre a tapioca e espere o queijo derreter um pouco mais;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.


Tapioca
Da Terrinha

TAPIOCA DE CARNE SECA COM QUEIJO COALHO

Ingredientes:

- 100g de tapioca Da Terrinha
- 150g de carne seca dessalgada e desfiada
- Azeite, cebola picada e alho
- Queijo coalho a gosto

Modo de preparo:

- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Desfie a carne seca e reserve. Em uma panela, coloque um fio de azeite, cebola picada e alho. Refogue e adicione a carne seca. Mexa bem até que a carne fique ao ponto de servir. Cubra metade da tapioca com queijo coalho deixe derreter e espalhe carne seca por cima;
- Adicione esse recheio à massa e dobre a tapioca;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.

TAPIOCA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

Ingredientes:

- 100g de tapioca Da Terrinha
- 200g de peito de frango desfiado
- 1/2 cebola
- 200g de requeijão cremoso
- sal e pimenta do reino

Modo de preparo:

- Cozinhe o peito de frango com a cebola na panela de pressão por 30 minutos. Depois, desfie o peito de frango e acrescente sal e pimenta do reino a gosto;
- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Acrescente o frango desfiado e o requeijão e dobre a tapioca;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.

CREPIOCA DE ATUM COM REQUEIJÃO LIGHT

Ingredientes:

Para a massa

- 2 colheres de tapioca Da Terrinha
- 1 ovo

Para o recheio

- 1 colher de requeijão light
- 2 colheres de atum
- Salsinha e cebolinha a gosto

Modo de preparo:

- Acrescente o ovo à massa e leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Misture o atum com o requeijão, a cebolinha e a salsinha;
- Adicione esse recheio à massa e dobre a tapioca;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.


Tapioca
Da Terrinha

LASANHA

Ingredientes:

- 2 xícaras de Tapioca Da Terrinha
- 7 colheres de leite de coco
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 250g de presunto
- 250g de muçarela
- 50g de queijo Parmesão ralado
- 500g de molho de tomate pronto
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

- Em um recipiente misture a tapioca, o leite de coco e os ovos;
- Em uma frigideira, faça discos finos com a massa;
- Unte o recipiente com azeite, coloque uma camada de massa;
- Monte a lasanha fazendo camadas de molho, massa, presunto e muçarela, Termine com uma de molho;
- Polvilhe o queijo ralado e cubra com papel alumínio;
- Leve ao forno a 200 ˚C por 15 minutos;
- Pronto! Sirva em seguida.


Tapioca
Da Terrinha

BURRITO DE QUEIJO AO FORNO

Ingredientes:

- 8 colheres de Tapioca Da Terrinha
- 4 colheres de leite
- Linhaça
- 1 pitada de fermento
- Muçarela
- Sal, pimenta, Cebola, pimentão, tomate, salsinha e orégano a gosto

Modo de preparo:

- Em uma panela, refogue o pimentão, a cebola e o tomate cortados em tiras;
- Acrescente a salsinha, o orégano, o sal e a pimenta a gosto, sempre mexendo. Reserve;
- Em um recipiente adicione a tapioca, acrescente o leite e misture;
- Adicione sal e pimenta a gosto, uma pitada de fermento e a linhaça;
- Misture novamente. Em uma frigideira antiaderente untada com azeite, despeje a massa por toda a frigideira. Espere até a massa soltar e vire para dourar do outro lado;
- Acrescente o recheio e a muçarela e enrole. Coloque um pouco da mistura de pimentão, tomate e cebola em cima da massa enrolada. Finalize com o queijo muçarela;
- Leve ao forno por 5 minutos a 180 ˚C;
- Pronto! Sirva em seguida.


Tapioca
Da Terrinha
NOVA!
NEW
DeliOca
TAPIOCA HIDRATADA
HYDRATED TAPIOCA FLOUR
PREMIUM
7 POTÕES INDIVIDUAIS
PRONTO EM 2min.
ready in 2 minutes
NÃO CONTÉM GLÚTEN
gluten free
PALEO

TAPIOCA DE BANANA COM MEL E COCO RALADO

Ingredientes:

- 100g de tapioca Da Terrinha
- 1 colher de chia
- 1 banana em rodelas
- 1 colher de sobremesa de mel
- Canela e coco ralado a gosto

Modo de preparo:

- Em uma frigideira, acrescente a banana amassada, a canela, o mel e coco a gosto;
- Vá mexendo para a banana caramelizar com a canela (cerca de 2 minutos) e reserve;
- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar, acrescentando na massa as sementes de chia;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Acrescente a mistura da banana e dobre a tapioca. Deixe mais um minuto no fogo e sirva;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.


Tapioca
Da Terrinha

TAPIOCA ROMEU E JULIETA

Ingredientes:

- 100g de Tapioca Da Terrinha
- 150 g de geleia de goiaba ou goiabada em pedaços
- 300 g de muçarela ralada ou em pedaços

Modo de preparo:

- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Acrescente a muçarela e deixe derreter, em seguida coloque a goiabada sobre a tapioca ainda na frigideira e dobre a tapioca;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.

TAPIOCA DE BANANA COM DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 100g de tapioca Da Terrinha
- 1 xícara (chá) de farinha de tapioca
- 2 colheres (sopa) de doce de leite
- 1 Banana picada
- Chocolate granulado a gosto

Modo de preparo:

- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Coloque primeiro o doce de leite, depois as bananas picadas e por fim despeje chocolates granulados a gosto e em seguida dobre a tapioca;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.

TAPIOCA DE LEITE CONDENSADO E COCO

Ingredientes:

- 100g de tapioca Da Terrinha
- 1 colher (sopa) de coco ralado fresco
- 2 colheres (sopa) de leite condensado

Modo de preparo:

- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Acrescente na massa o coco ralado e o leite condensado, e dobre a tapioca;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.


Tapioca
Da Terrinha

TAPIOCA DE CREME DE AVELÃ COM MORANGOS

Ingredientes:

- 100g de tapioca Da Terrinha
- 1 colher (sopa) de creme de avelã
- 5 morangos cortados

Modo de preparo:

- Higienize os morangos, pique-os e reserve;
- Leve a tapioca Da Terrinha ao fogo em uma frigideira antiaderente, sem untar;
- Aqueça por cerca de 2 minutos até se soltar da borda, em seguida vire a tapioca;
- Acrescente na massa o creme de avelã, os morangos picados e dobre a tapioca;
- A tapioca está pronta! Sirva em seguida.


Tapioca
Da Terrinha

CHEESECAKE DE TAPIOCA

Ingredientes:

- 1 xícara de Tapioca Da Terrinha
- 4 colheres de manteiga derretida
- 300g de cream cheese light
- 2 potes de iogurte grego
- 3 colheres de mel
- 2 xícaras de amora
- 4 colheres de adoçante culinário

Modo de preparo:

- Misture a tapioca e a manteiga derretida;
- Cubra o fundo de uma forma com a massa e leve ao forno por 5 minutos a 200°C. Reserve;
- Misture o cream cheese, o iogurte e o mel. Reserve.;
- Para a calda, misture as amoras e o adoçante culinário, levando ao fogo em seguida;
- Cubra a massa com o creme, em seguida leve ao freezer por 20 minutos;
- Retire do freezer, coloque sobre um recipiente e cubra com a calda de amora;
- Está pronto! Sirva em seguida.


Tapioca
Da Terrinha

BOLINHO DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 1 colher (chá) de café
- 2 colheres (sopa) de Tapioca Da terrinha
- Doce de leite e gotas de chocolate a gosto
- 1 colher (chá) de fermento
- 2 ovos
- 3 colheres de mel
- 2 xícaras de amora
- Manteiga (para untar)

Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 160 ˚C;
- Em uma tigela misture os ovos, o café, a tapioca e o fermento e mexa delicadamente até que a massa fique homogênea;
- Unte uma cumbuca com manteiga e, no centro, coloque uma colher de chá bem cheia de doce de leite;
- Despeje a massa ao redor, cobrindo o doce de leite e enchendo a cumbuca. Coloque um punhado de gotas de chocolate mergulhado dentro da massa;
- Leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno e posicione um prato pequeno em cima e desenforme em cima do pratinho;
- Decore com gotas de chocolate por cima pra finalizar;
- Está pronto! Sirva em seguida.

Tapioca



Da Terrinha

DATERRINHAALIMENTOS.COM.BR

(011) 5922. 9230

daterrinhaalimentos