

## Dadinho de Tapioca

### Ingredientes:

- 250 gramas de tapioca granulada para bolo
- 250 gramas de queijo coalho ralado
- 500 ml de leite
- noz-moscada a gosto
- óleo para fritar – quanto baste (QB)
- geléia de pimenta



### Modo de fazer:

1. Coloque o leite em uma panela e, quando levantar fervura, adicione o queijo e a tapioca. Mexa sempre para não formar grumos.
2. Tempere com a noz moscada.
3. Quando começar a firmar, despeje imediatamente em uma assadeira, untada com papel filme, para hidratar.
4. Cubra com papel filme e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.
5. Corte em cubos e frite por imersão a 170 graus C até dourar. Sirva com a geléia de pimenta.

**Nota: pode também fazer a geléia de pimenta em casa.**

Veja o vídeo completo (geléia + dadinho) → <https://youtu.be/Dssw1yyLuh4>

Tempo do vídeo completo: 2m34'

### Ingredientes

#### **Geleia de pimenta**

1 maçã  
100 ml de água  
1 pimenta dedo-de-moça  
3 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de chá de vinagre

### Modo de preparo

**Geleia:** cozinhe a maçã descascada e sem sementes, junto com as cascas da maçã, na água por cerca de 30 minutos. Espere esfriar e coe. Coloque metade da água da cocção e a pimenta no liquidificador e bata. Em uma panela, coloque a outra metade da água da cocção, a mistura do liquidificador, o açúcar e o vinagre. Cozinhe até dar ponto de geleia, por cerca de 10-15 minutos.