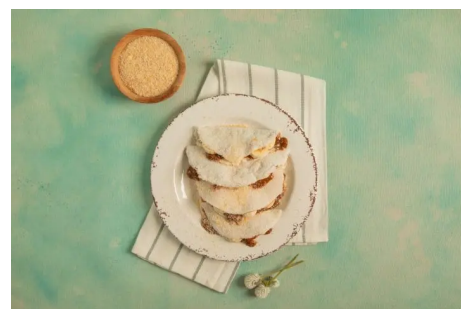


POSTRECITO DE TAPIOCA

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Harina de mandioca hidratada: 500 g

Coco rallado:

Dulce de leche:

Banana:

Preparación de la Receta

Para hidratar la fécula de tapioca

- Colocar en un bol una taza de fécula con un poco más de media taza de agua
- Mezclar y dejar reposar 15 minutos
- Luego frotar la mezcla con los dedos para que quede suelta o tamizar
- También es posible reemplazarla por *harina de mandioca* ya hidratada
- Colocar la *harina* en una sartén ayudándola a unirse con una cuchara
- Cocinar de ambos lados
- Rellenar con dulce de leche y bananas cortadas en rodajas
- Cerrar a la mitad y espolvorear con coco rallado
- Servir calientes

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postrecito-de-tapioca>