

*Como fazer tapioca*



*com polvilho doce?*

O que dizer da querida, inigualável, inimitável e absolutamente versátil tapioca? Ela nos acompanha no café da manhã, num lanche da tarde ou até mesmo num almoço ou jantar mais leves... isso sem falar de uma sobremesa deliciosa e que não pesa muito na consciência. E sempre com muito sabor e aquela cara de Brasil que todos nós amamos. Nós e o mundo inteiro, né? Tapioca tá super na moda em diversos países, como Inglaterra e França. Très-chic!



Mas você sabia que aquela tapioca pronta, fácil de encontrar em qualquer mercado tem "pegadinha"? Embora muitas embalagens não citem, para um produto úmido ter um tempo de vida útil na prateleira embalado em plástico, é necessário que conservantes sejam usados para manter o produto "vivo", pronto para ser usado e consumido por você.

A gente até poderia ter lançado um saquinho plástico de tapioca... seria muito fácil. Mas nós nos preocupamos com a sua saúde! Ao invés disso, como o polvilho doce nada mais é do que a goma da tapioca que secou no Sol, a gente prefere te ensinar a transformar o seu polvilho doce Tupguar em goma de tapioca novamente. E nem é difícil, viu?

Basta você adicionar uma pitadinha de sal e água na proporção certa e pronto! é só levar à frigideira e colocar o recheio que quiser. Para saber o ponto da hidratação, é fácil... conforme você vai adicionando a água, o polvilho vai absorvendo até saturar. Você vai perceber isso acontecendo quando o polvilho começar a virar um mingau em mais de um ponto da tigela onde você estiver misturando. Aí é só peneirar e preparar!

