



# Tapioca cartola com Queijo Minas Frescal

Tempo de Preparo:

🕒 00:10

Rende:

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 4 bananas nanicas maduras, cortadas em fatias no sentido do comprimento (360 g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo (24 g)
- 2 colheres (chá) de canela em pó (2 g)
- 1 xícara (chá) de goma de tapioca (150 g)
- 8 fatias de Queijo Minas Frescal Tirolez (150 g)

## Modo de Preparo

Aqueça a Manteiga Sem Sal Tirolez e doure as fatias de banana. Polvilhe o açúcar e a canela e desligue o fogo.

Enquanto isso, leve ao fogo baixo uma frigideira pequena (15 cm de diâmetro) e antiaderente.

Com uma peneira, polvilhe a goma sobre a frigideira até que cubra o fundo (como panqueca).

Aqueça por 1 minuto ou até que a goma se firme, formando um disco. Vire e deixe dourar levemente. Retire a tapioca e, na mesma frigideira, aqueça ligeiramente 2 fatias de Queijo Minas Frescal Tirolez.

Recheie a tapioca com o queijo e algumas fatias da banana com a canela. Dobre e sirva ainda quente.

Repita a operação com o restante dos ingredientes.