



Imagem: Reprodução/WEB

## NHOQUES DE BRÓCOLIS

### INGREDIENTES

250 g de brócolis  
125 g de farinha de arroz  
1 gema de ovo  
1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

Para começar, leve os brócolis para cozinhar no vapor ou na água até ficar bem macios. Em seguida, amasse-os bem até formar um purê e acrescente a farinha de arroz e o ovo. Com as mãos bem limpas, misture tudo muito bem, amassando até formar uma massa lisa e homogênea. Em uma bancada limpa e seca, polvilhe um pouco de farinha e transfira a massa. Corte a massa em quatro e faça rolinhos com ela, polvilhando mais farinha caso necessário. Corte os nhoques no tamanho desejado e leve para cozinhar em água quente com sal até que comece a boiar. Quando isso acontecer, retire da água e acrescente diretamente ao molho escolhido

## BOLO DE TAPIOCA CREMOSO

### INGREDIENTES

500 g de tapioca granulada  
2 xícaras (chá) de açúcar  
500 ml de leite quente  
200 g de coco ralado  
1 vidro de leite de coco pequeno  
1 lata de leite condensado

### MODO DE PREPARO

Misture a tapioca e o açúcar, acrescentando aos poucos o leite quente. Quando começar a ficar cremoso, deixe descansar por 10 minutos, pois a tapioca vai crescer um pouco. Após esse tempo, acrescente o coco ralado e o leite de coco, sempre mexendo bem. Unte uma forma com leite condensado e coloque a massa, leve à geladeira por 2 horas. Retire da geladeira e desenforme.



Imagem: Reprodução/WEB