

TORTA-PUDIM DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 1 coco pequeno ralado
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 litro de leite fervente
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 2 xícaras (chá) de tapioca

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar, a margarina e o sal até obter um creme homogêneo.

Coloque a tapioca no leite fervente e reserve.

Junte o creme ao leite com a tapioca e mexa delicadamente.

Coloque em uma forma caramelizada e salpique o coco ralado por cima.

Asse em banho-maria em forno médio.

Deixe esfriar, desenforme e leve à geladeira.

Fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14038-torta-pudim-de-tapioca.html>