

TAPIOCA COM BANANA CARAMELIZADA NO CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de massa de tapioca
- 2 bananas nanica
- 2 colheres (sopa) de achocolatado
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres de leite

MODO DE PREPARO

TAPIOCA:

Tapioca: Peneire a massa de tapioca em uma frigideira até preencher toda com a massa.

Se quiser deixar a sua tapioca um pouco mais grossa, pode acrescentar mais que 4 colheres, não esquecendo de peneirar.

Deixe no fogo por alguns segundos, após ver que a parte de baixo já esta assada, vire e asse o outro lado.

Não precisa deixar muito tempo no fogo, para que a sua tapioca fique seca.

RECHEIO:

Recheio: Corte as bananas em cubo, despeje em uma panela juntamente com o achocolatado em pó, o açúcar e o leite, misture e leve ao fogo.

Vá mexendo até formar uma calda, desligue o fogo e recheie a tapioca.

Pode acrescentar coco ralado para dar um pouco mais de sabor ao recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20568-tapioca-com-banana-caramelizada-no-chocolate-2.html>