

TAPIOCA MACIA DE CHOCOLATE E COCO

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de tapioca granulada

50 ml de leite morno

1 colher (chá) de óleo

chocolate meio amargo em barra a gosto

1 colher (sopa) de coco ralado sem açúcar

MODO DE PREPARO

Coloque a tapioca granulada em um prato fundo, acrescente o leite morno e misture.

Deixe descansar por 5 minutos e reserve.

Em banho-maria ou no micro-ondas, derreta a quantidade que desejar do chocolate meio amargo e reserve.

Em uma frigideira, coloque o óleo e deixe esquentar em fogo alto por 2 minutos.

Retire a tapioca do prato com cuidado para não quebrá-la e coloque-a na frigideira.

Deixe cada lado da tapioca dourar por 3 minutos, retire-a da frigideira e a transfira para um prato.

Distribua o chocolate na tapioca e polvilhe o coco ralado.

Feche-a e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24322-tapioca-macia-de-chocolate-e-coco.html>