

PUDIM DE TAPIOCA FÁCIL

INGREDIENTES

PRIMEIRA PARTE:

Primeira parte: 2 xícaras (chá) de tapioca granulada fresca

2 xícaras (chá) de leite de vaca

2 xícaras de coco ralado fresco, sem tirar o leite

SEGUNDA PARTE:

Segunda parte: 1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de leite de vaca

6 ovos inteiros

CARAMELO PARA FORMA:

Caramelo para forma: 1 xícara (chá) de açúcar

100 ml de água

MODO DE PREPARO

Misture bem os ingredientes da primeira parte e reserve.

A tapioca absorverá todo o líquido e o sabor do coco.

Bata no liquidificador os ingredientes da segunda parte, ovos, leite e leite condensado.

Misture com uma espátula a tapioca com coco úmida com o conteúdo do liquidificador.

Coloque numa assadeira caramelizada e cubra com papel alumínio.

Leve ao fogo pré aquecido em banho-maria por 60 minutos a 200º C centígrados.

Desenforme com cuidado ainda quente e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26811-pudim-de-tapioca-facil.html>