

TAPIOCA DE COCO

INGREDIENTES

- 1 lata ou caixinha de leite condensado
- 1 coco marrom ou 1 saquinho de coco ralado
- 1 kg de polvilho doce (o que eu comprei já vem peneirado)

MODO DE PREPARO

PREPARANDO O COCO MARROM:

Preparando o coco marrom:Primeiro abra um furo no coco marrom, tire a água, corte ao meio e retire toda a parte branca do coco, jogue a casca fora.

Corte em pedaços finos.

Com um liquidificador, um processador ou um ralador, rale o coco e reserve.

PREPARANDO TAPIOCA:

Preparando Tapioca:Em uma frigideira anti-aderente e bem seca, despeje o polvilho doce em uma camada bem fininha ou grossa se preferir.

Passa a mão por cima pra ficar bem lisinha.

Ligue em fogo médio (dependendo da potencia do seu fogão) e espere uns 30 segundos, se já estiver durinha você vira do outro lado e espera só uns 10 segundos.

Se quiser pode colocar manteiga, para ficar dourada.

Adicione o coco que você ralou, em uma quantidade desejada, o que sobrar você pode guardar na geladeira em um recipiente fechado com tampa.

Adicione o leite condensado por cima do coco e ao redor do coco.

Espere um pouco e feche como se fosse um pastel.

Sirva morna, como lanche ou café da manhã!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30674-tapioca-de-coco.html>