

CREME DE TAPIOCA LIGHT

INGREDIENTES

1 xícara de tapioca (farinha granulada)

1 litro de leite semi-desnatado

1 colher (sopa) de adoçante equivalente (tal e qual)

1 colher (chá) de canela (opcional)

50 g de coco ralado integral seco sem açúcar

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite até quase ferver, mas não deixe ferver (muito importante no sabor).

Coloque a tapioca, adoçante e canela em uma tigela e vá acrescentando o leite quente aos poucos mexendo sempre.

Antes de terminar o leite acrescente o coco e continue mexendo até acabar o leite.

Deixe repousar e, a cada 3 minutos mais ou menos, mexa.

Repita isso umas 4 ou 5 vezes para incorporar bem e não virar uma papa.

Após coloque na geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.

Antes de servir mexa mais uma vez.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34429-creme-de-tapioca-light.html>