

PUDIM DE COLHER DE TAPIOCA

INGREDIENTES

500 g de farinha de tapioca - granulada

2 litros de leite

2 leite condensado

1 coco fresco ralado

3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o açúcar, a farinha de tapioca e dois litro de leite.

Deixe descansar na panela por 20 minutos para hidratar e leve ao fogo brando por aproximadamente 25 minutos mexendo sempre até engrossar.

Acrescente os 2 leites condensando e o coco ralado fresco.

Mexa por mais 5 minutos e despeje em um refratário grande.

Leve á geladeira por 4 horas.

Decore a gosto com fitilhos de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36078-pudim-de-colher-de-tapioca.html>