DOCE DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1 copo americano de farinha de tapioca

1 litro de leite

1 copo americano de açucar

4/5 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

1/2 pacote de flococo

5 colheres de leite em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite o açúcar e o leite ninho.

Após levantar fervura, adicione a farinha de tapioca de uma só vez, abaixe o fogo.

Mexa com a colher durante 10 segundos.

Desligue e deixe esfriar rapidamente, adicione o leite de coco, o flococo e por fim o leite condensado.

Os grânulos da farinha de tapioca em sua grande maioria ficam transparente, porém não se preocupe de alguns ainda continuar durinhos por dentro depois de algumas horas na geladeira eles amolecem.

Cubra com um filme plástico, de maneira que ele toque a superfície do doce, para não criar nata.

Deixe gelar por pelo menos duas horas.

No momento de servir mexa com uma colher pois os floquinhos descem e ficam no fundo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44849-doce-de-tapioca.html