TAPIOCA COM GELEIA DE CUPUAÇU E CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

GELEIA DE CUPUAÇU:

Geleia de cupuaçu:1 kg de polpa de cupuaçu

2 e 3/4 de xícara (chá) de açúcar

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate:1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de chocolate em pó peneirado

TAPIOCA:

Tapioca:1 kg de goma para tapioca

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

GELEIA DE CUPUAÇU:

Geleia de cupuaçu:Em uma panela coloque a polpa de cupuaçu e o açúcar e cozinhe em fogo baixo por cerca de 20 minutos, mexendo sempre até formar uma geleia caramelo-avermelhada.

CALDA:

Calda:Em uma panela junte o leite condensado e o chocolate em pó.

Misture bem até levantar fervura e retire do fogo e reserve.

TAPIOCA:

Tapioca:Umedeça a goma.

Peneire-a para deixá-la mais solta, acerte o sal.

Aqueça uma frigideira média.

Com uma escumadeira, espalhe a goma modele a tapioca.

Vire-a do outro lado por 10 segundos.

Coloque em um prato.

Recheie as tapiocas com a geleia de cupuaçu.

Dobre ao meio e decore com a calda de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53578-tapioca-com-geleia-de-cupuacu-e-calda-de-chocolate.html