

# CREME DE TAPIOCA COM COCO

## INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de tapioca  
3 e 1/2 xícaras (chá) de leite  
1 canela em pau pequena  
1 xícara (chá) de açúcar  
2 gemas peneiradas  
1 lata de creme de leite  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
1 pacote (50g) de coco ralado  
açúcar para caramelizar

## MODO DE PREPARO

Deixe a tapioca de molho em 2 xícaras de leite por cerca de 2 horas, em seguida acrescente o restante do leite e a canela, ferva até que fique macia, junte o açúcar e a gema e mexa até engrossar.

Retire do fogo logo após a fervura.

Fora do fogo, junte o creme de leite, a baunilha e o coco, coloque nas formas e leve à geladeira.

Antes de servir cubra com uma fina porção de açúcar e caramelize com as costas de uma colher aquecida diretamente sobre o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53839-creme-de-tapioca-com-coco.html>