

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>