GELADO DE TAPIOCA COM ABACAXI

INGREDIENTES

1 kg aipim ralado e espremido em pano limpo e seco

100 g coco ralado seco de pacotinho

2 gemas peneiradas

1 xícara de açúcar (opcional)

500 g de abacaxi cortado em quadradinho, sem miolo e sem casca

1 colher sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Junte o aipim, o coco ralado, as gemas e a margarina e misture bem.

Depois acrescente o abacaxi e mexa com cuidado para agregar à massa.

Asse em forma de bolo inglês, untada e enfarinhada, a 180ºC por mais ou menos 20 minutos.

Quando estiver corado por cima, espete um palito, se sair limpo, está pronto.

Desenforme morno e sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55614-gelado-de-tapioca-com-abacaxi.html