

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 180°C por mais ou menos 20 minutos.

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

Desenforme morno e sirva frio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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