PUDIM DE TAPIOCA

INGREDIENTES

250 g farinha tapioca granulada (para bolos/pudins)

100 g de coco ralado (flocos)

3 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 vidro de leite de coco

1 colher (sopa) de margarina

Cobertura

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado (flocos)

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos num refratário plástico que possa ir ao micro

Ferva o leite, em seguida despeje sobre os ingredientes secos até engrossar bem

Após, coloque aos poucos os ingredientes líquidos

Misture bem manualmente

Experimente

Verifique se os grânulos da tapioca ainda estão um pouco durinhos

Retire do micro

Despeje numa forma de pudim untada com margarina

Leve à geladeira por umas 4 horas

Desenforme, use 1 lata de leite condensado (ou menos) sobre o pudim como cobertura, e por cima salpique as outras 100 g de coco ralado em flocos

Pronto, é só saborear

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/863-pudim-de-tapioca.html