



PUDIM DE TAPIOCA COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS



Nível Intermediário



Rendimento 6 porções



Tempo de preparo 40 minutos



Ocasião Sobremesas



Modo de preparo Cozido

INGREDIENTES

- 300g de Mix de Frutas Vermelhas Swift
- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- O suco de 1 limão
- Pudim de tapioca
- 800ml de leite quente

- 500g de tapioca granulada
- 1 vidro de leite de coco
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 50g de coco

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque as frutas o açúcar água e suco de limão.

2. Em uma panela coloque as frutas o açúcar água e suco de limão.

3. Deixe esfriar completamente.

4. Pudim de tapioca

5. Em um recipiente coloque a tapioca e o leite fervente. Mexa e deixe descansar de 8 a 10 minutos.

6. Adicione o leite de coco o leite condensado mexa bem e por último adicione o coco ralado.

7. Unte uma forma de furo no meio com óleo vegetal e coloque a massa.

8. Cubra a forma com papel-alumínio e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas e desenforme.

9. Coloque a calda de frutas vermelhas por cima e sirva.

DICA: Deixe reduzir mais a calda e faça geleia. Guarde em recipiente de vidro na geladeira dura até 15 dias.