

Pudim de tapioca



Ingredientes: 1 chávena de tapioca
0,5 chávena de açúcar mascavado
0.75 chávena de creme de coco

Instruções de preparação:

Ferva seis chávenas de água numa caçarola larga e junte a tapioca em chuva, mexendo sem parar. Cozinhe durante 5 minutos, mexendo frequentemente. Tire do lume, tape e deixe repousar durante 15 minutos, ou até a tapioca ficar translúcida. Adicione três chávenas de água fria, misture e coe com uma peneira. Deite numa tigela grande e junte água fria até cobrir dois dedos acima da superfície. Misture bem para soltar o amido. Deite numa peneira e deixe escorrer. Quando arrefecer, divida por taças individuais, tape e guarde por 10 minutos. Para fazer o molho leve o açúcar com 1/4 de chávena de água ao lume, numa caçarola pequena e deixe ferver até o açúcar se dissolver, mexendo durante cerca de 5 minutos. Deixe arrefecer e misture com o creme de coco. Sirva com os pudins.

Sugestões Adicionais: