



RECEITAS DA FIA

Pudim de Tapioca

www.receitasdafia.com/receitas/pudim-de-tapioca

Aprenda a fazer pudim de tapioca, uma sobremesa caseira deliciosa e fácil de fazer!

Pudim de Tapioca Image type unknown

 120 min

 9 porções

Ingredientes

CALDA

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

PUDIM

- 1 xícara (chá) de [tapioca granulada](#)
- 1 1/2 xícara (chá) de [coco ralado](#) fresco
- 1 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) com sal
- 1 litro de [leite](#) fervente
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 4 [gemas](#)
- 4 [claras](#)

Modo de Preparo

CALDA

1. Numa panela, coloque 2 xícaras de chá de açúcar e leve ao fogo médio até derreter e ficar com cor de caramelo.
2. Adicione 1 xícara de chá de água e deixe no fogo até dissolver todo o açúcar.
3. Retire do fogo, transfira para uma forma de pudim, de 25 centímetros de diâmetro por 10 centímetros de altura, espalhando bem e reserve.

PUDIM

1. Numa tigela, misture a tapioca granulada, o coco ralado fresco, o açúcar e a manteiga com sal.
2. Adicione 1 litro de leite fervente, misture e cubra com um pano grosso e deixe descansar por cerca de 6 horas.
3. Em um liquidificador, bata a manteiga, os ovos e o leite condensado por 4 minutos e misture com a tapioca reservada.
4. Transfira a mistura para a forma de pudim caramelada reservada.
5. Leve para assar em forno médio preaquecido no banho-maria a 180 graus por cerca de 1 hora.
6. Retire do forno, passe uma faca em volta do pudim e deixe esfriar um pouco.
7. Leve para gelar por 4 horas, desenforme e sirva em seguida.