

ATENÇÃO PARA O PRAZO DE ISENÇÃO DO IPTU 2023

dracena.sp.gov.br
Arrecadação 18 3821-8003



PREFEITURA DE DRACENA

CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

PUDIM DE TAPIOCA



INGREDIENTES

- 1- 1 xícara de açúcar
- 2- 1/2 xícara de água
- 3- 1 xícara de tapioca granulada
- 4- 200 ml de leite de coco
- 5- 2 xícaras de leite
- 6- 1 lata de leite condensado
- 7- 4 ovos

MODO DE PREPARO

1- Leve o açúcar, em uma panela, ao fogo e cozinhe até caramelizar

2- Adicione 1/2 xíca-

ra de água e desligue o fogo.

3- Despeje esse calda em uma forma com furo no meio e reserve.

4- Em um bowl, misture a tapioca granulada com leite de coco e deixe hidratar de 20 a 30 minutos, reserve.

5- Bata no liquidificador o leite com o leite condensado e os ovos.

6- Abra a tampa do

liquidificador e adicione a tapioca hidratada.

7- Bata rapidamente, apenas para misturar.

8- Desepeje essa mistura na forma reservada com a calda.

9- Cubra a forma com papel-alumínio e leve ao forno em banho-maria (180° C) por cerca de 60 minutos.

10- Desenforme e reserve na geladeira.