

Mani dourada



Ingredientes

1 xícara de tapioca fina,
2 colheres de manteiga,
1 coco,
1 lata de leite condensado,
2 ovos e
1 copo de leite.

Modo de Preparo

Bata o coco, os ovos, o leite e a manteiga no liquidificador.
Reserve.

Em um recipiente grande, coloque a tapioca e o leite condensado e adicione a mistura líquida dos ingredientes que foram liquidificados. Após misturados, aguarde um pouco para a absorção do líquido pela tapioca (fica semelhante à massa de bolo: levemente espessa, sem líquidos sobrando).

Caramelize a fôrma com açúcar (como um pudim).

Após a caramelização, espalhe um pouco de manteiga e só depois despeje a mistura.

Leve ao forno por cerca de 40 minutos.

Autor: Nelma Silva R. Alves | Serviços Compartilhados



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br