



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Tapioca de Coco

🕒 45 min.

🔑 Fácil

💰 Económico

🍽️ 8 doses

### Ingredientes

1 chávena de tapioca  
250 g de Leite Condensado Magro NESTLÉ (cerca de 2/3 da lata)  
1 chávena de leite de coco  
2 chávenas de água  
coco ralado q.b.  
framboesas q.b.

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 189,5 kcal | 9%*  |
| <b>Proteínas</b>           | 2,9 g      | 6%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 1,3 g      | 2%*  |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 40,9 g     | 16%* |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Numa panela, demolhar a tapioca em água durante 15 minutos.
- 2 Colocar ao lume, tapar e cozer em lume brando durante 20 a 25 minutos ou até que a tapioca esteja macia. Mexer durante a cozedura para evitar que pegue.
- 3 Adicionar o Leite Condensado Magro NESTLÉ e o leite de coco, misturar e deixar cozinhar durante mais 10 minutos.
- 4 Deixar arrefecer, decore com coco e framboesas. Está pronto a servir.