

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 189,5 kcal | 9%* |
| **Proteínas** | 2,9 g | 6%* |
| **Lípidos** | 1,3 g | 2%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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.