

Tapioca Marinada no Coco

Receitas Estritamente Vegetarianas

Ingredientes

- 400 G COCO NATURAL SECO DESCASCADO E CORTADO EM PEDAÇOS
- 600 ML ÁGUA FERVENTE
- 2 C. SOPA PASTA DE AMENDOIM
- PITADA DE SAL
- ADOÇANTE CLARO (AÇÚCAR DEMERARA, MEL, ETC)
- 1 XIC. TAPIOCA PARA BOLO (NÃO É SAGU)
- OPCIONAL: COBERTURA



Praticidade

Super rápida e prática, essa receita leva apenas alguns minutos para ficar pronta. O mais difícil é descascar o coco.

Tempo de descanso

O tempo de descanso é para a tapioca absorver o leite do coco com amendoim e ficar macia.

Geleia

Na foto, a "geléia" é feita com alguns morangos rapidamente fervidos em um pouco de água, adoçados e batidos no liquidificador. Para ficarem com consistência firme, acrescenta-se chia.

Modo de Fazer

- BATER NO LIQUIDIFICADOR OS 5 PRIMEIROS INGREDIENTES E DESPEJAR EM UMA VASILHA
- A MISTURA DEVE ESTAR DOCE O SUFICIENTE PARA ADOÇAR A TAPIOCA
- ACRESCENTAR A TAPIOCA AOS POUCOS MEXENDO PARA NÃO EMBOLOTAR
- DESPEJAR A MISTURA EM REFROTÁRIO DE VIDRO
- DESCANSAR POR 8 HORAS (DURANTE A NOITE P. EX)
- OPCIONAL: COBRIR COM GELÉIA DE FRUTAS

