

# TAPIOCA DOCE

## INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

250g de tapioca granulada  
1 litro de leite meio gordo  
1 lata de leite condensado com 397g  
4 colheres de sopa bem cheias de açúcar  
3 casquinhas de limão  
1 pau de canela  
50g de manteiga  
3 gemas de ovo  
Canela em pó



Tempo de preparação: 30 minutos + 2 horas  
Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 0.35 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/tapioca-doce-40099/>

## PREPARAÇÃO

1. Numa tigela com 1,2 litros de água, coloque a tapioca a demolhar durante 30 minutos.  
Passado os 30 minutos, coe a tapioca numa rede fina.
2. Numa tigela, mexa as gemas.  
Misture-as bem com um pouco de leite.
3. Numa panela coloque o leite condensado, o restante leite, as casquinhas de limão, o pau de canela e a manteiga.  
Mexe, leve ao lume e deixe ferver.  
Quando começar a ferver, junte a tapioca e mexa muito bem.  
Deixe cozinhar em lume médio aproximadamente 10 minutos até engrossar.  
Mexe de vez em quando para não agarrar no fundo.
4. Passado os 10 minutos, junte o açúcar e as gemas dissolvidas no leite.  
Mexe muito bem e apague o lume antes que comece a ferver.
5. Divida o doce de tapioca por tacinhas.  
Guarde no frigorífico até que fique fresco.  
Na hora de servir, polvilhe o doce com canela em pó.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!