



PUDIM DE TAPIOCA COM COCO E MANGA

Pessoas

6 forminhas de pudim

Tempo de preparação

35 a 40 minutos

Cozinhar

15-20 minutos

Preparação

Pudim

Demolhe a tapioca em leite de coco durante 30 minutos num tacho de tamanho médio

Junte o açúcar, o sal, a gema de ovo e algumas gotas de extrato de baunilha

Coloque o tacho sobre lume médio até o preparado começar a ferver e, em seguida, reduza para lume brando. Cozinhe durante cerca de 15 minutos até o preparado ficar mais espesso, mexendo com frequência

Retire do lume e junte o restante extrato de baunilha

Verta para dentro de forminhas de pudim e deixe a arrefecer durante a noite. Se precisar da sobremesa antes, deixe no frigorífico durante várias horas

Cobertura de manga

Misture a manga, açúcar e o sumo de lima até obter uma consistência

Ingredientes

Pudim

70 g de pequenas pérolas de tapioca

560 ml de leite de coco

1/4 colher de chá de sal de mesa

1/2 colher de chá de extrato de baunilha

1 gema de ovo

60 g de açúcar pilé

Cobertura de puré de manga:

1 manga sem casca, sem caroço (cortada grosseiramente)

Sumo de 1/2 lima

50 g de coco ralado

2 colheres de chá de açúcar pilé

suave e coloque no frigorífico durante o tempo necessário

Sirva o pudim colocando uma colherada de puré de manga por cima.

Dica importante:

Junte chantilly e um pouco de raspa de lima para um toque extra especial