

Tapioca de flores com recheio de coco

14 de outubro de 2015|16h52 | Por Redação Paladar

Receita de: Neide Rigo



FOTO: Neide Rigo/Estadão

LEIA MAIS:

[+ Nhac! – Faça sua própria massa de tapioca](#)

Ingredientes

- Goma de tapioca
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de polvilho de araruta
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado
- 1 pitada de sal
- 1 galho de macassá

Preparo

1. Separe uma frigideira pequena e espalhe no fundo dela pétalas de flores comestíveis (rosa, tagete, camélia, malvaisco, cosmos etc).
2. Peneire a goma úmida diretamente sobre a flores fazendo uma camada fina, sem mexer com colher.

3. Assim que coagulou por cima, vire e deixe mais alguns segundos.

4. Mantenha os beijus feitos protegidos entre dois pratos para que não ressequem enquanto faz os outros.

5. Prepare o recheio, misturando o leite, o polvilho de araruta, o açúcar, o sal e o macassá.

6. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Junte o coco fresco ralado, misture bem e desligue o fogo.

7. Espere esfriar, tire o galho de macassá e use para rechear os beijus.

[>> Veja a íntegra da edição de 15/10/2015](#)

<http://blogs.estadao.com.br/paladar/tapioca-de-flores-com-recheio-de-coco/>

31 Dezembro de 2015

Mkmouse