

Pudim de Tapioca com Calda Dourada

 culinariaterapia.com/o-incrivel-pudim-de-tapioca-e-o-segredo-da-calda-de-caramelo-perfeita-e-dourada

Dyne e Zinha



Pudim de Tapioca com Calda Dourada, o segredo da tradição da culinária em nossa casa para você arrasar na cozinha.

Ingredientes

Para o pudim:

- 1 xícara de chá (xícara de 200 ml) de tapioca granulada fina (é a tapioca seca, NÃO é a massa de fazer tapioca na frigideira);
- 1 litro de leite quente;
- 4 ovos;
- 100 g de coco ralado;
- 1 xícara de chá de açúcar (pode usar menos ou não usar conforme seu gosto);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

Da calda:

- 1 xícara de chá de açúcar;
- 150 ml de água em temperatura ambiente;
- 100 ml de água fervente;

Como Fazer Pudim de Tapioca com Calda Dourada:

Calda:

1. Primeiramente em uma panela ou na própria forma do ***pudim*** misture o açúcar com os 150 ml de água fria.
2. Em seguida misture bem e leve ao fogo médio balançando a panela suavemente de vez em quando até a calda atingir a cor desejada.
3. Assim que a calda ficar dourada acrescente os 100 ml de água fervente e em fogo baixo vá balançando a panela suavemente de vez em quando.
4. Logo depois você pode passar a colher levemente para se certificar que a calda já esta homogênea.
5. Então deixe a calda em ponto leve, quase gotejando, pois ela vai ficar muito mais grossa depois de fria.
6. Em seguida coloque na forma (aqui usamos forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura) e vá espalhando por toda a forma até esfriar, reserve.

Pudim:

1. Primeiramente em uma tigela misture a ***tapioca*** com o leite quente e espere esfriar totalmente para bater com os demais ingredientes.
2. Logo depois bata todos os ingredientes do pudim no liquidificador por 2 minutos.
3. Assim feito despeje essa massa na forma caramelizada, coloque a forma em uma assadeira maior.
4. Então leve ao forno preaquecido 200°, coloque água fervente até a metade da assadeira externa e asse por aprox. 1 hora e 15 min.
5. Aqui não cobrimos o pudim com papel alumínio para assar, além de achamos desnecessário, cobrir o pudim com papel alumínio pode dificultar saber quando o pudim está pronto, pois nós sabemos quando o pudim está pronto assim que ele ficar dourado em sua superfície (como um bolo), aí é só espetar com um palito ou garfo. Se o palito sair limpo pode tirar o pudim do forno.
6. Em seguida espere esfriar totalmente, cubra com um filme plástico e leve à geladeira até ficar totalmente gelado.
7. Assim feito retire da geladeira e espere uns 15 minutos em temperatura ambiente para desenformar (não coloque na chama do fogão ou água quente para desenformar).
8. Logo depois passe uma faca em todas as laterais do pudim, gire-o inclinado para facilitar a entrada de ar na forma.
9. Então centralize um prato e desenforme seu Pudim de Tapioca com Calda Dourada.
10. [Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.](#)
11. [Participe da Comunidade do WhatsApp para receber notificações, cursos e eventos ao vivo!](#)

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

Vídeo Pudim de Tapioca com Calda Dourada



Watch Video At: <https://youtu.be/v7EkMmqZrgk>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS