

PÉROLAS DE TAPIOCA DE CHOCOLATE E COCO



CONFEÇÃO

1. Coloque o leite de coco, o leite meio gordo, o açúcar e o chocolate partido em pedaços na taça com o acessório misturador. Cozinhe na velocidade 3 a 90 °C durante 5 min. sem a tampa.
2. Após 5 min., junte as pérolas de tapioca e seleccione o programa para sobremesas na velocidade 3 a 95 °C durante 30 min., sem a tampa.
3. No final da cozedura, deite a mistura em 6 copos altos e coloque-os no frigorífico durante 2 horas.

INGREDIENTES

- 40 CL LEITE DE COCO
- 40 CL LEITE MEIO-GORDO
- 50 G AÇÚCAR
- 50 G CHOCOLATE PRETO
- 60 G PÉROLAS DE TAPIOCA