



# Pudim de tapioca com abacaxi

Tempo de Preparo:

🕒 00:45

Rende:

🍽️ 12 Porções

## Ingredientes

Massa:

- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 rama de canela em pau quebrada em pedaços menores
- 1 cardamomo ligeiramente amassado
- 1 cravo-da-índia
- ½ xícara (chá) de tapioca granulada (40 g)
- 1 embalagem de Cottage Zero Lactose Tirolez (250g)
- 5 colheres (sopa) de açúcar (70 g)
- 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado (170 g)

Abacaxi em calda:

- ½ abacaxi maduro (500 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar (160 g)
- 10 folhas de hortelã

## Modo de Preparo

Abacaxi em calda: Corte o abacaxi em cubinhos, misture-o com o açúcar e leve em uma panela ao fogo baixo, mexendo de vez em quando até que fique translúcido e forme uma caldinha rala.

Deixe esfriar e, então, junte as folhas de hortelã picadas. Cubra e reserve na geladeira.

Massa: Aqueça o leite de coco com as especiarias (canela, cardamomo e cravo) para que pegue todo o sabor.

Quando ferver, desligue o fogo, retire as especiarias e junte a tapioca para que hidrate no leite de coco por cerca de 30 minutos.

Mexa de vez em quando para que os grãos de tapioca se soltem. Quando a massa estiver fria, misture o Queijo Cottage Zero Lactose Tirolez, o açúcar e o coco fresco.

Montagem: Posicione 12 aros (4 cm de diâmetro) em uma forma e divida a massa entre eles. Deixe na geladeira por 3 horas para firmar.

Antes de servir, coloque a calda fria e decore com uma folha de hortelã.

Dica: Você também pode servir essa sobremesa modelando toda a massa em uma forma de pudim (redonda com furo no meio).

Variação: Para uma receita com menos calorias, use abacaxi fresco e leite de coco light.

Corte-o em cubinhos, misture com hortelã e passe para uma peneira, deixando escorrer o suco por 30 minutos.

Para montar, divida os pedacinhos de abacaxi em cada um dos aros e, por cima, pressione a massa, apertando bem com as costas de uma colher.

Deixe na geladeira por 3 horas e sirva em seguida.