



Creme de tapioca com nectarinas

## creme de tapioca com nectarinas

30 min | ★★ | Doce

para 6 pessoas

### ingredientes

60 g de tapioca

8 dl de leite magro

2 dl de leite de coco light

50 g de açúcar

1 casca de limão

1 colher de sobremesa de  
Becel com óleo de  
Amêndoa e Coco

3 nectarinas

### modo de preparação (para 6 porções)

para creme de tapioca com nectarinas

1. Demolhe a tapioca durante cerca de 1 hora em 2 dl de leite magro.
2. Leve o restante leite ao lume com o leite de coco light, o açúcar e a casca de limão e deixe levantar fervura. Adicione a tapioca demolhada e mexa bem. Deixe ferver suavemente mexendo sempre durante cerca de 30 minutos.
3. Retire do lume junte a Becel com óleo de Amêndoa e Coco e mexa até derreter. Mude a mistura para uma taça e deixe arrefecer.
4. Quando estiver quase fria, retire a casca de limão e junte 2 das nectarinas, peladas e cortadas em pequenos cubinhos. Misture bem e distribua por 6 taças.
5. Leve ao frigorífico até refrescar bem. Na altura de servir decore com a restante nectarina cortada em fatias finas.

Saboroso!