

## Hortifruti União na cozinha

### Tapioca com maçã

**Recheio:**

- 3 maçãs grandes cortadas em cubinhos
- 3/4 xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 canelas em casca
- 1 caixinha de pó para pudim sabor baunilha (50gr)
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de uvas passas



**Massa:**

- 12 colheres de sopa de goma de tapioca hidratada

Comece pelo recheio.

Em uma panela, ferva a água, o açúcar e a canela. Quando o caramelo ainda estiver claro, coloque as maçãs cortadas. Deixe as maçãs ferverem por aproximadamente 5 minutos ou até ficarem macias e reserve. Em outra panela, prepare o pudim com o leite de acordo com a indicação do fabricante. Junte o creme do pudim com as maçãs cozidas, as uvas passas e reserve.

**Massa:**

Passa 2 colheres de sopa da goma da tapioca pela peneira e a espalhe em uma frigideira antiaderente, alisando para ficar bem macia e fininha. Deixe no fogo baixo por um a dois minutos, até formar uma liga e ficar unida, vire de lado e mantenha mais um a dois minutos.

Recheie a tapioca, dobre e sirva ainda quente.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos