

# Creme de Tapioca com Manga

[saboresdavidana.net.br/creme-de-tapioca-com-manga/](http://saboresdavidana.net.br/creme-de-tapioca-com-manga/)

Marisa Vlasic

November 10, 2015

Faaalaaa pessoal, tudo bem? Hoje trago para vocês uma receita de sobremesa super diferente e saudável. Trata-se de uma receita que encontrei num livro que adquiri recentemente, cujo título é “50 doces veganos”, de Katia Cardoso. O livro é repleto de delícias veganas que são super fáceis de elaborar e muito gostosas, ou seja, tudo o que eu adoro, receitas práticas, saudáveis e cheias de sabor!!

Esta receita de creme de tapioca com manga não contém glúten, nem lactose e não possui nenhum produto de origem animal. Mas se vocês acham que por conta disso o doce não tem graça, eu posso garantir que fica ma-ra-vi-lho-so!!

Realmente me surpreendi com o sabor maravilhoso deste doce. Nem preciso dizer, que já me apaixonei por esta receita e por tantas outras do livro e vou trazer muitas delas aqui pra vocês!!



Então pessoal, vamos aos **ingredientes**

1 manga grande madura, sem casca, cortada em cubos

1 colher de sopa de suco de limão

2 xícaras de leite vegetal (usei leite de amêndoas que eu mesma preparei)

1/2 xícara de açúcar demerara

1 bago de cardamomo

1/2 xícara de tapioca granulada fina

2 colheres de coco fresco para polvilhar (como eu não tinha, polvilhei com amêndoas moídas)

### ***Preparação***

Coloque a manga numa tigela com o suco de limão e reserve. Em uma panela ferva o leite vegetal co o açúcar e as sementes do bago de cardamomo. Retire do fogo e adicione a tapioca aos poucos, sempre mexendo para não empelotar. Deixe hidratar por uns 15 minutos ou até ficar macia. Monte em taças, alternando as camadas de tapioca e de manga, terminando com a tapioca. Leve à geladeira por 3 horas. Na hora de servir, polvilhe com coco fresco ou amêndoas moídas, como eu fiz, ou mesmo outro tipo de castanha que você goste!!

[Leia também Bolo de Mirtilo com Cobertura Crocante](#)

