

BOLO DE GOMA – O MELHOR

INGREDIENTES

2 xícaras bem cheia de goma de tapioca

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

4 ovos

1 colher (chá) de sal generosa

MODO DE PREPARO

Misture a goma e o sal.

Coloque para ferver o leite e o óleo até levantar fervura.

Em seguida, coloque junto à goma e o sal, mexendo até ganhar uma consistência bem forte.

Espere esfriar um pouco a massa e ponha os ovos, mexendo ou amassando com as mãos, sem parar até que todos os ingredientes se completem.

Em seguida, com a forma já untada com margarina e farinha de trigo, leve ao forno preaquecido por 50 minutos a 220º C.

Após passar os 50 minutos, verifique se já está um pouco corado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14251-bolo-de-goma-o-melhor.html>