BOLO DE TAPIOCA (ASSADO)

INGREDIENTES

500 g de tapioca granulada

500 ml de leite de coco

500 ml de leite de vaca

4 ovos

200 g de manteiga ou margarina (5 colheres (sopa) aproximadamente)

1 pacote pequeno de coco seco ralado sem açúcar

1 pacote de queijo ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture a tapioca com os leites e reserve (deixe pelo menos por 30 minutos).

No batedeira, bata os ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme homogêneo.

Aos poucos, vá acrescentando a tapioca hidratada e batendo na batedeira até incorporar tudo.

Acrescente na batedeira o coco e o queijo ralado.

Coloque para assar em uma forma média untada com manteiga.

Leve ao forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja dourado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14276-bolo-de-tapioca-assado.html