

BOLO DE TAPIOCA E COCO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de tapioca granulada
- 2 xícaras (chá) de leite quente
- 200 ml de leite de coco
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 1 xícara (chá) de coco ralado fresco
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 colher (chá) cheia de fermento

MODO DE PREPARO

Hidrate a tapioca no leite quente por 10 minutos, depois carente o leite de coco e reserve.

Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo, depois preaqueça o forno 200 °C.

Em uma batedeira, adicione os ovos, o açúcar e a manteiga ou margarina, misture até o creme ficar leve e esbranquiçado.

Com auxílio da colher de pau ou fouet, adicione o coco ralado na mistura reservada, depois misture com cuidado.

Acrescente a farinha de trigo peneirada na massa sem bater, depois acrescente o fermento e mexa delicadamente.

Coloque em uma forma, depois leve para assar por 50 minutos ou até assar completamente, aguarde esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16937-bolo-de-tapioca-e-coco.html>