

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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