

BOLO VEGANO DE TAPIOCA COM SUCO DE UVA (NÃO VAI AO FORNO)

INGREDIENTES

250g de tapioca granulada

1 e 1/2 xícara de açúcar

200 ml de leite de coco (pode ser substituído por suco de uva ou água na mesma quantidade)

50 ml de água

1 colher (sopa) de óleo de coco

750 ml de suco de uva integral sem adição de açúcar

MODO DE PREPARO

Esquente o leite de coco com a água.

Não precisa ferver.

Em outro recipiente misture a tapioca e o açúcar.

Acrescente a esta mistura o óleo e o leite de coco com a água quentes.

Misture bem até ficar cremoso e deixe descansar 10 minutos.

Acrescente o suco de uva, misture bem e deixe descansar 10 minutos ou até ficar novamente cremoso.

Unte a forma com óleo de coco e coloque a massa.

Leve a geladeira por 2 horas após isso retire e desenforme.

Sirva gelado como sobremesa.

Pode ser servido com geleia de amora como calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18562-bolo-vegano-de-tapioca-com-suco-de-uva-nao-vai-ao-forno.html>