

BOLO DE MILHO VERDE COM TAPIOCA

INGREDIENTES

- 5 espigas de milho verde ou 2 latinhas de milho sem água
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de tapioca hidratada com leite (utilizar 3 colheres de sopa de leite para hidratar)
- 100 g de coco ralado
- 3 ovos inteiros
- 1 colher de fermento em pó químico
- 1 colher de manteiga ghee ou manteiga tradicional

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma massa homogênea.

Deixe o fermento em pó químico por último e bata novamente.

Coloque em forma redonda para pudim e leve ao forno alto (220° C) por aproximadamente 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18576-bolo-de-milho-verde-com-tapioca.html>