

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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