

BOLO DE TAPIOCA (BOLO DE CAROÇO)

INGREDIENTES

1kg de tapioca de caroço (tapioca grossa para bolo)

1 litro de leite integral

1 coco seco (descascado e batido no liquidificador com pouquinha água, só o suficiente para a hélice não travar)

200g de margarina

1 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de erva-doce (opcional)

4 ovos inteiros (de preferência peneirados)

MODO DE PREPARO

Adicione o sal, a margarina e o leite em uma panela e leve ao fogo para ferver.

Despeje o leite fervendo sobre a tapioca.

Deixe a tapioca absorvendo o leite por mais ou menos 5 minutos.

Depois que a tapioca absorver o leite adicione o coco batido sem coar, os ovos peneirados e a erva-doce. Misture com as mãos, amassando, até que todos os ingredientes formem uma mistura homogênea.

Faça bolinhas médias com a massa (como pão de queijo) ou modele a massa no formato de rosca.

Leve para assar em uma forma untada em forno preaquecido, 180° C, por aproximadamente 50 minutos.

O bolo está pronto quanto fica douradinho, cuidado para não deixar queimar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19021-bolo-de-tapioca-bolo-de-caroco.html>