

BOLO DE TAPIOCA FINA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de tapioca fina (a que você usa para fazer beiju)

2 xícaras de farinha de trigo (mesma medida da tapioca)

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara de leite de vaca

2 colheres de manteiga (aproximadamente 40 g)

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Peneire a tapioca, a farinha, a maisena, o sal e o fermento todos juntos, depois misture com uma colher.

Bata os ovos na batedeira, em velocidade baixa, por uns 3 minutos e vá adicionando o açúcar aos poucos.

Coloque as colheres de manteiga e deixe bater até que se torne um creme leve, aproximadamente uns 5 minutos (dependendo da potência da sua batedeira).

Vá adicionando a mistura que foi peneirada aos poucos, alternando com o leite.

Bata mais uns 3 minutos, enquanto isso unte a forma e enfarinhe.

Coloque na forma para assar, forno preaquecido, a 280° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21902-bolo-de-tapioca-fina.html>