

BOLO DE TAPIOCA CREMOSO

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

5 ovos

2 xícara de tapioca em caroço

1 colher de manteiga

1 colher rasa de chá de sal

1 xícara de açúcar

1 coco grande ralado

MODO DE PREPARO

Caramelize uma forma com açúcar, depois coloque a massa e leve ao forno em banho maria por 40 minutos ou até dourar, faça o teste do palito.

Coloque a manteiga, o açúcar, o sal, o coco ralado e a tapioca em uma vasilha.

Adicione o leite bem quente, deixe descansar por uma hora, depois misture os ovos e o leite condensado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22658-bolo-de-tapioca-cremoso.html>