

BOLO DE TAPIOCA MARAVILHOSO

INGREDIENTES

4 ovos

200 g de manteiga

1/5 pacote de queijo ralado

2 e 1/2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento

3 xícaras de tapioca em pó

2 vidros de leite de coco

100 ml de leite líquido

5 colheres (chá) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o açúcar, a manteiga e o queijo ralado durante 20 minutos na batedeira com uma colher de pau.

Misture a farinha de trigo, 1 vidro de leite de coco, a tapioca, o outro vidro de leite de coco e o leite líquido, sempre mexendo.

Por último, acrescente o fermento, mexa delicadamente e deixe descansar por 5 minutos.

Despeje em uma assadeira de buraco, untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos.

Verifique fazendo um teste com o palito de dentes: quando este saindo limpo, é porque está completamente assado, pode retirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23077-bolo-de-tapioca-maravilhoso.html>