

BOLO DE TAPIOCA GELADO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 500 g de tapioca granulada
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado
- 3 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o leite, o leite de coco, o açúcar, o leite condensado, o coco ralado e, por último, acrescente a tapioca (acrescente apenas a metade do leite condensado e do coco ralado, pois a outra metade será reservada para a cobertura).

Mexa até que misture todos os ingredientes.

Vire essa mistura em uma assadeira de buraco untada com manteiga e, se preferir, utilize leite condensado para untar.

Leve à geladeira por cerca de 30 a 60 minutos (o tempo de geladeira varia, pois depende da marca).

Quando estiver firme, desenforme e, por cima, espalhe o que sobrou do leite condensado e do coco ralado.

Pontinho e só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23808-bolo-de-tapioca-gelado.html>