

BOLO DE TAPIOCA DO MARANHÃO

INGREDIENTES

1 pacote de tapioca granulada "caroço" 500 g
1 litro de leite
1 coco seco
1 pitada de sal
2 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente
1 vidro de leite de coco 200 ml
1 pacote de erva-doce
1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Corte o coco em pedaços, deixe uns pedaços picados à parte para colocar depois.
Bata no liquidificador o leite e o coco.
Depois coloque em uma bacia ou tigela e misture a tapioca.
Deixe descansar por 1 hora.
Aumente o leite de coco, o sal, a margarina, a farinha de trigo, a erva-doce e os pedaços de coco.
Por último, aumente o fermento em pó.
Misture tudo, com o auxílio de uma batedeira, até que todos os ingredientes estejam homogeneizados.
Unte uma forma redonda, com um furo no meio, ou se preferir use a forma quadrada mesmo.
Asse em forno médio por cerca de 30 minutos ou até ficar dourado.
O tempo para assar varia de forno para forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27562-bolo-de-tapioca-do-maranhao.html>