

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.

Acrescente o leite de coco, o sal, a margarina, a farinha de trigo, a erva-doce e os pedaços de coco.

Por último, acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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