

BOLO DE TAPIOCA (RECEITA ORIGINAL)

INGREDIENTES

- 1/2 kg de tapioca granulada
- 1 coco seco grande
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 200 g de manteiga ou margarina
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o coco descascado e cortado em pedaços com o leite.

Em uma tigela grande, coloque a mistura de coco batido sobre a tapioca e reserve.

Na batedeira ponha o açúcar, os ovos e a manteiga, bata até formar um creme.

Acrescente o queijo ralado e o sal ao creme e misture um pouco.

Acrescente ao creme na batedeira (ligada), aos poucos, a tapioca hidratada, até que fique uma mistura homogênea.

Coloque a massa em uma forma untada e asse em forno médio, até que fique dourado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28815-bolo-de-tapioca-receita-original.html>