

BOLO DE TAPIOCA DA TIA SÚ

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de tapioca

1 litro de leite

4 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

1 vidro de leite de coco

200 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Deixe a tapioca de molho no leite de um dia para outro na geladeira (coloque à noite para fazer o bolo no outro dia de manhã).

Num recipiente grande coloque a tapioca que ficou de molho no leite.

Coloque os outros ingredientes e misture bem.

Unte uma forma (30x9) com manteiga.

Leve ao forno médio por aproximadamente 60 minutos, o tempo de forno dependendo do tipo do mesmo.

Estará pronto quando ficar bem douradinho.

Você também pode substituir a forma por uma bandejola.

Esse bolo não cresce pois não leva fermento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30591-bolo-de-tapioca-da-tia-su.html>