

# 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 bandeja.

Esse bolo não cresce pois não leva fermento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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