

BOLO DE TAPIOCA DA ANA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 1 medida da garrafa de leite de coco de leite comum
- 1 pacote pequeno de coco ralado
- 1 litro de farinha de tapioca (flocos)
- 1 colher de pau cheia de manteiga (aproximadamente 100 g)
- Erva doce a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes deixando a tapioca por último.

Depois de misturados deixe a massa descansar por 20 minutos, até a tapioca inchar.

Se perceber que a massa ficou muito seca pode acrescentar um pouco mais de leite, quanto mais molhada a tapioca melhor para dar o ponto de "liga" na massa.

Depois coloque em uma forma e leve ao forno, não precisa untar.

O ponto é igual ao de bolo comum, pode verificar com o palitinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31066-bolo-de-tapioca-da-ana.html>