

BOLO DE TAPIOCA GROSSA

INGREDIENTES

- 1 kg de tapioca grossa (com grãos)
- 1 litro de leite de coco in natura
- 1 coco inteiro ralado
- erva doce
- 1 ovo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Disponha toda a tapioca em uma vasilha.

Acrescente o leite de coco, o coco ralado, o ovo, o sal, erva doce e vá misturando com as mãos.

Deixe descansar por 1 hora em uma forma untada, quadrada e média.

Ajeite a massa com a mão ou com uma colher na forma.

Depois de descansar ligue o forno por 20 minutos.

Coloque o bolo em fogo médio por 40 minutos ou até ficar douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32055-bolo-de-tapioca-grossa.html>