

# BOLO CREMOSO DE TAPIOCA

## INGREDIENTES

1/2 xícara de farinha de amêndoas (é só bater no liquidificador)

1 xícara de coco ralado (sem açúcar)

1 xícara de tapioca (goma pronta hidratada)

4 colheres de sopa de adoçante culinário ou açúcar de coco

2 colheres de sopa de óleo de coco

180 ml de leite de coco

1 colher de sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e bata-os no liquidificador, lembrando que preferencialmente coloque os líquidos primeiro.

Bata todos os ingredientes até ficar homogêneo, e por último coloque o fermento.

Coloque em forno preaquecido, por cerca de 25 minutos, ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/32696-bolo-cremoso-de-tapioca.html>