

BOLO CREMOSO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de farinha de amêndoa (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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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