

BOLO DE TAPIOCA FÁCIL

INGREDIENTES

2 ovos

150 g de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de tapioca

1 xícara de leite

1/2 xícara de leite de coco

1 colher de sopa de coco ralado

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata o açúcar, a margarina e ovos até formar um creme branco.

Ainda na batedeira coloque a tapioca, o leite de coco e o coco ralado e bata mais por 1 minuto.

Pare de bater e acrescente a farinha de trigo, alternando com o leite e misture sem bater.

Por último coloque o fermento.

Asse em forno a 180°C por aproximadamente 35 minutos ou quando o palito sair limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33157-bolo-de-tapioca-facil-2.html>