

BOLO DE TAPIOCA DA CHRIS

INGREDIENTES

1 litro de farinha de tapioca (aproximadamente 800 g)

1 litro de leite

2 xícaras de açúcar

3 ovos

erva doce (um punhado)

1 colher grande de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande disponha todos os ingredientes e deixe descansar por, no mínimo, 20 minutos ou até que as bolinhas da farinha estejam bem encharcadas e crescidas (moles).

Coloque em assadeira (não precisa untar ou usar enfarinhar a forma) em forno quente por aproximadamente 30 minutos, depois abaixe o fogo e deixe dourar bem.

É possível fazer o bolo salgado também, substituindo o açúcar por sal a gosto.

Caso não goste de muito doce, pode colocar uma pitadinha de sal no bolo feito com açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33774-bolo-de-tapioca-da-chris.html>