

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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