

# BOLO DE TAPIOCA DA DONA PRETA MIMOSO

## INGREDIENTES

- 2 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 4 ovos
- 3 xícara de tapioca
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de erva-doce
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite, o sal e óleo para ferver.

Coloque a tapioca e a erva doce numa bacia.

Despeje o leite e o óleo sobre a tapioca, mexa bem e deixe descansar por mais ou menos 5 minutos.

Enquanto isso bata os ovos numa batedeira, acrescente o fermento, adicione os ovos sobre a massa, mexa até formar uma massa homogênea.

Unte a forma com óleo e coloque a massa na forma untada (de preferência uma forma com furo no meio).

Preaqueça o forno na temperatura de 205°C por 10 minutos.

Em seguida coloque o bolo para assar de 30 a 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42180-bolo-de-tapioca-da-dona-preta-mimoso.html>