

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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