

BOLO FOFO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

5 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de tapioca
250 g de margarina
500 ml de leite de coco
100 g de coco ralado
2 colheres de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata o açúcar com a margarina até formar um creme esbranquiçado.

Em seguida acrescente as gemas peneiradas, continue a bater até formar um creme leve e claro.

Em seguida com uma colher de pau e alternando a farinha de trigo, a tapioca, o coco ralado, o leite, misture bem.

Acrescente as claras em neve sem bater apenas misturando de baixo para cima.

Por último acrescente o fermento misturando de baixo para cima também.

Coloque em forma untada com margarina e farinha de trigo.

Leve para assar em forno médio pré-aquecido por aproximadamente de 30 a 40 minutos, dependendo do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42875-bolo-fofo-de-tapioca.html>