

BOLO DE TAPIOCA BAIANO (NÃO VAI AO FORNO)

INGREDIENTES

500 g de farinha de tapioca flocada

200 ml de leite de coco

100g de coco ralado

leite o quanto baste

5 colheres de sopa de açúcar

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes numa bacia grande, menos o leite condensado.

Coloque em uma forma de pudim, deixe descansar por 30 minutos na geladeira.

Desenforme, regue com o leite condensado e salpique um pouco de coco ralado, sirva com café fresquinho. Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45587-bolo-de-tapioca-baiano-nao-vai-ao-forno.html>