BOLO DE TAPIOCA DA KARINA

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de tapioca

2 xícaras de açúcar

4 ovos

1 copo de leite

3 col de manteiga

1 vidro peq de leite de coco

1 pacote de coco ralado

1 lata de leita moça

MODO DE PREPARO

Bate as gemas, açucar e manteiga até o açucar derreter, depois colocar a farinha de tapioca, o coco ralado, misture tudo, depois bote o leite de coco e o copo de leite, mexa pra incorporar todos os ingredientes, por último coloque as claras em neve. Leve ao forno médio por cerca de 45 minutos em forma de 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Quando estiver assado colocar o leite moça em cima do bolo e volta ao forno por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47733-bolo-de-tapioca-da-karina.html