

# BOLO DE TAPIOCA DA SHEILA

## INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de pó para tapioca  
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento químico  
4 ovos  
4 colheres (sopa) de margarina  
1 copo de água (200ml)  
150 g de coco fresco ralado  
2 xícaras (chá) açúcar

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma com furo no meio, grande ou duas pequenas, com margarina e farinha de trigo, deixe bem untada para o bolo não grudar, ele adere bastante a forma mesmo untada.

Misture o trigo com o pó para tapioca e o fermento, reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com a margarina e o açúcar até ficar um creme claro, junte os ingredientes secos reservados e a água, por fim acrescente o coco ralado.

Coloque na forma untada e leve ao forno baixo, 210º C, por cerca de 50 minutos.

Fica levemente dourado nas bordas e em cima fica clarinho, bem fofo. Fure com o garfo para ver se está assado. Retire do forno, passe uma faca nas laterais para desenformar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47874-bolo-de-tapioca-da-sheila.html>