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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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