

BOLO DE CAROÇO

INGREDIENTES

500 g de tapioca
500 ml de leite
1/2 copo (requeijão) de óleo
4 colheres (sopa) cheia de margarina
1 colher (chá) de fermento em pó
4 ovos claras em neve
1 colher rasa (café) de sal
4 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Misture a tapioca com o sal.
Ferva o leite com o óleo e a margarina.
Coloque o leite fervido aos poucos até dissolver toda a tapioca.
Adicione os ovos batidos (claras em neve) e misture bem.
Acrescente o fermento.
Coloque o queijo ralado e misture tudo muito bem.
Faça os bolos modelando com uma colher grande (tipo de arroz) e com as mãos.
Coloque em uma assadeira, não precisa untar, pouco afastados um do outro.
Forno médio até dourar (mais ou menos 35 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48488-bolo-de-caroco.html>