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