

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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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