

BOLO DE MASSA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1/2 kg de massa para tapioca (goma)

1 coco ralado

2 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Leve o litro de leite para ferver.

Enquanto o leite ferve misture em outra vasilha a massa de tapioca o coco o açúcar e o leite condensado.

Dissolva todos os ingredientes no leite bem quente.

Unte uma forma com um pouco de leite condensado e coco.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Agora é só esperar esfriar e desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48711-bolo-de-massa-de-tapioca.html>