

BOLO DE FARINHA DE TAPIOCA COM MILHO

INGREDIENTES

4 ovos

4 colheres de sopa de margarina

100 g de queijo ralado

2 xícaras de tapioca

2 xícaras de fubá (farinha de milho em flocos pré-cozida)

4 colheres de sopa de coco ralado

2 xícaras adoçante em pó (forno e fogão)

1 colher de chá de fermento

Leite o quanto bastar (deixar a massa bem macia)

MODO DE PREPARO

Bater (batedeira) a margarina com o adoçante até formar uma pasta.

Colocar as gemas.

Bater as claras em neve e colocar.

Depois colocar os ingredientes secos alternando com o leite e bater por 8 minutos na batedeira até que a massa esteja uniforme e bem macia.

Acrescentar por último, o fermento em pó.

Untar assadeira e assar em forno preaquecido e em temperatura média por uns 40 a 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49294-bolo-de-farinha-de-tapioca-com-milho.html>