BOLO DE COCO E TAPIOCA

INGREDIENTES

1 xícara(chá) bem cheia de açúcar refinado

100g de manteiga

6 gemas 3 calaras em neve

200 g de coco ralado

200 g de tapioca peneirada

2 colheres (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata em velocidade alta o açúcar refinado e a manteiga por 20 minutos até ter uma consistência de creme e cor esbranquiçada.

Acrescente as gemas e bata mais 20 minutos até ficar com uma consistência quase igual a do chantilly.

Adicione o coco ralado e a tapioca e misture bem, coloque o fermento e o sal e misture novamente, por último junte as claras batidas em neve e misture delicadamente.

Asse em forno preaquecido a 150°C por 30 minutos.

Sirva com café ou chá da tarde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50233-bolo-de-coco-e-tapioca.html