

BOLO PUDIM DE TAPIOCA DO PARÁ

INGREDIENTES

1 pacote de tapioca do Pará (200g)

1 litro de leite integral

1 vidro de leite de coco

1 pacote de coco ralado (100g)

1 pacote de queijo parmesão (50g)

5 ovos

300 g de açúcar

100 g de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque a tapioca de molho no leite por 1 hora. Depois disso acrescente os outros ingredientes e mexa bem.

Asse em banho-maria, em forma caramelada, no forno por 2 horas. Depois de assado leve à geladeira desenforme depois de bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50950-bolo-pudim-de-tapioca-do-para.html>