

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
1pacote 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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