

GRUDE DE GOMA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 1 kg de açúcar
- 1 litro de leite de vaca
- 1 kg de goma de tapioca
- 1 coco grande ralado
- 3 ovos inteiros
- 2 colheres de manteiga ou margarina derretida
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha funda coloque a goma de tapioca, junte os 3 ovos inteiros e mexa.

Acrescente o açúcar, o leite, o coco ralado, a manteiga derretida e misture bem.

Por último acrescente o sal.

Coloque em forma de pudim untada com manteiga e farinha.

Se desejar jogue coco ralado por cima.

Coloque para assar por mais ou menos 1 hora em forno preaquecido a 180°C, até o coco ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53109-grude-de-goma-de-tapioca.html>