

BOLO DE TAPIOCA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 xícara de farinha de tapioca

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de (sopa) de fermento

1 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de leite

200ml de leite de coco (1 garrafa pequena)

4 ovos

4 colheres (sopa) cheias de manteiga ou margarina

50g de coco ralado (1 pacote pequeno)

MODO DE PREPARO

MASSA DO BOLO:

Massa do Bolo:Misture a tapioca e o leite numa travessa e reserve (1^a mistura)

Unte com manteiga (ou margarina) uma forma média, misture o coco ralado com 2 colheres (sopa) de açúcar e povilhe totalmente a forma.

Bata no liquidificador o leite de coco, os ovos, o açúcar e a margarina (2^a mistura).

Separe numa outra travessa a farinha de trigo e depois adicione as misturas 1 e 2 (perceba o leite da 1^a mistura foi totalmente sugado pela tapioca).

Misture bem (pode bater na batedeira também) e despeje na forma untada.

Coloque no forno pré aquecido mais ou menos 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Tire o rótulo do leite condensado.

Lave bem a lata por fora e coloque numa panela de pressão totalmente coberta de agua (nivel máximo da panela).

Coloque para cozinhar.

Quando a panela pegar fervura conte de 20 a 40 minutos e desligue (a quantidade de tempo de cozimento depende da sua preferência, quanto mais tempo o doce fica mais durinho).

Retire da panela e espere esfriar.

Espalhe o doce de leite por todo o bolo e povilhe coco ralado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53807-bolo-de-tapioca-de-liquidificador.html>