BOLO DE AIPIM COM TAPIOCA À MODA NORDESTINA

INGREDIENTES

3kg de aipim

1/2 kg de tapioca granulada

1 litro de água (para bater no liquidificador com o aipim)

1 lata de leite condensado

1 coco grande ralado

200 g de margarina

6 ovos

Açúcar a gosto (por conta do leite condensado)

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Descasque o aipim, corte em pequenos pedaços, e bata no liquidificador com 1 litro de água (aos poucos).

Coe a mistura em um pano fino para retirar o excesso do amido.

Em uma bacia grande coloque a massa adquirida. Misture à essa massa a tapioca granulada.

Reserve por 10 minutos para que a tapioca amoleça.

Após isso misture os demais ingredientes.

Asse em um tabuleiro grande untado e enfarinhado, em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Dica para tabuleiro: 39 x 28 x 3 cm.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53982-bolo-de-aipim-com-tapioca-a-moda-nordestina.html