DELICIOSO BOLO DE TAPIOCA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de tapioca

1 xícara de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

1 garrafinha de leite de coco (200ml)

1 e 1/2 (xícara) de açúcar

4 colheres (sopa)de manteiga (ou margarina)

4 ovos

1/2 xícara de leite

1 pacotinho de coco ralado (50g)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Agora bata o açúcar, as gemas e a manteiga até ficar

um creme fofo e claro.

Adicione a tapioca, a farinha de trigo e os leites, aos poucos, alternando até

acabarem.

Coloque o fermento e metade do coco ralado.

Acrescente as claras em neve e misture delicadamente.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Misture o coco ralado com 1 colher (sopa) de açúcar e povilhe por cima do bolo antes de levar ao forno. Leve para assar em forno médio por 35 a 40 minutos.

Você pode optar por cobrir o bolo com doce de leite, se quiser. Já fiz assim e fica muito gostoso.

Dessa vez fiz com o coco ralado, forma uma crosta deliciosa por cima. Se tiver disposta a ralar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55669-delicioso-bolo-de-tapioca.html