BOLO DE TAPIOCA GRANULADA SEM OVO E SEM FORNO

INGREDIENTES

800 ml de leite quente

500 g de tapioca granulada

1 leite de coco (200 ml)

1 caixinha de leite condensado (395 g)

1 xícara de açúcar

50 g de coco

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque todo o conteúdo do pacote da tapioca

Adicione o açúcar, ferva o leite e coloque junto a tapioca ainda quente

Mexa a mistura e deixe descansar por 8 até 10 minutos (o leite quente praticamente vai cozinhar a tapioca)

Depois do descanso, adicione o leite de coco, o leite condensado, mexa bem e por último adicione o coco ralado

Unte a forma (modelo pudim) com apenas manteiga, margarina ou óleo (vai de sua preferência)

Cobertura

Leite condensado a gosto e coco ralado (opcional)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3808-bolo-de-tapioca-granulada-sem-ovo-e-sem-forno.html