Bolo de tapioca

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-tapioca

Que tal aprender a fazer um delicioso bolo de tapioca? Primeiramente, é importante ressaltar que a tapioca é um ingrediente brasileiro, com o qual podemos preparar várias receitas.

60 min 8 porções

Ingredientes

- 750ml de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 400g de tapioca granulada
- 200ml de leite de coco
- 1 caixinha de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (opcional)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, esquente bem o leite até quase ferver.
2. Numa tigela grande, junte a tapioca granulada e o açúcar.
3. Adicione o leite quente aos poucos e vá mexendo.
4. Deixe descansar por 10 minutos, mexendo de vez em quando.
5. Em seguida adicione o coco ralado, o leite de coco, o leite condensado e a essência de baunilha.
6. Misture tudo muito bem e despeje numa forma untada com margarina.
7. Cubra com um plástico filme e leve para geladeira por 4 horas ou até que fique bem durinho.