



Rosca Salgada de Tapioca

www.receitasdafia.com/receitas/rosca-salgada-de-tapioca

Hoje você vai aprender um dos bolos mais degustados da culinária Piauiense, é a rosca salgada de tapioca. Super simples de fazer e vai bem em qualquer refeição, seja no café da manhã, no lanche da tarde ou até mesmo para um jantar mais leve à noite. É uma delícia!

 40 min  10 porções

Ingredientes

- 500g de [tapioca](#) seca
- 400ml de [leite](#)
- 100ml de [óleo](#)
- 6 [ovos](#)
- 2 colheres (café) de [sal](#)

Modo de Preparo

1. Coloque os 2 copos de tapioca em uma vasilha e reserve.
2. Ferva o leite junto com o óleo, misture bem na tapioca e deixe esfriar.
3. Acrescente os ovos na massa de tapioca e bata com o auxílio de uma colher de pau ou batedeira até ficar pastoso.
4. Préaqueça o forno a 180°, unte uma forma redonda de pudim com óleo, coloque a massa e leve ao forno por 20 a 30 minutos.
5. Sirva quente ou frio.

www.receitasdafia.com