

BOLO CREMOSO QUE NÃO VAI AO FORNO... EU FIZ E FICOU MARAVILHOSO!

INGREDIENTES

500 g de tapioca granulada
2 xícaras (chá) de açúcar
1 litro de leite quente
200 g de coco ralado
1 vidro de leite de coco pequeno
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Misture a tapioca e o açúcar, acrescentando aos poucos, o leite quente.
Quando começar a ficar cremoso, deixe descansar por 10 minutos, pois a tapioca vai crescer um pouco.
Após esse tempo, acrescente o coco ralado e o leite de coco, sempre mexendo bem.
Unte uma forma com leite condensado e coloque a massa, leve à geladeira por 2 horas.
Retire da geladeira e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12951-bolo-cremoso-que-nao-vai-ao-forno-eu-fiz-e-ficou-maravilhoso.html>