

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.

©2025 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>