

BOLO DE TAPIOCA COM GOMA HIDRATADA

INGREDIENTES

2 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara de leite

2 e 1/2 xícara (chá) de goma de tapioca hidratada

1 xícara de farinha de trigo sem fermento

1 colher (sobremesa) cheia de fermento em pó

farinha de trigo e manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo e o leite

Até que a massa fique homogênea

Depois, bata a tapioca mais alguns minutos até que a massa fique homogênea novamente

Adicione a farinha de trigo e o fermento

Bata mais um pouco até que fique homogênea novamente

Coloque a massa em uma forma com furo no meio untada com manteiga e farinha de trigo

Leve ao forno por 180

Deixe até que o bolo esteja douradinho e que o palito saia limpo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7901-bolo-de-tapioca-com-goma-hidratada.html>