

BOLO PODRE OU CUSCUZ DE TAPIOCA

INGREDIENTES

- 2 litros de leite integral
- 1 garrafa de leite de coco (500 ml)
- 2 latas ou caixas de leite condensado
- 2 copos (americano) de açúcar
- 1 coco fresco ralado ou coco de pacote (300 g)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande o leite, o leite de coco e 1 leite condensado

Leve ao fogo para ferver, mexendo de vez em quando, para o leite condensado não ir para o fundo e queimar

Em uma bacia grande, coloque a tapioca, o açúcar e, aproximadamente, 2/3 do coco ralado

Quando o leite levantar fervura, coloque, aos poucos, na bacia e mexa devagar até terminar todo o leite

Mexa que vai engrossar um pouco mais (não pare de mexer)

Em seguida, despeje em uma forma cônica (que tem furo no meio), cubra e deixe esfriar

Derrame sobre ele um pouco do leite condensado e salpique o coco ralado por cima

Leve ao congelador por aproximadamente 1 hora, até ficar firme para desenformar

Manter na geladeira, por conter leite e coco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8578-bolo-podre-ou-cuscuz-de-tapioca.html>