



Bolo de tapioca sem forno

Ingredientes

200 g de biju de tapioca (3 xícaras de chá)
1 litro de leite de coco fresco (ou 500 ml de leite de coco + 500 ml de leite)
1 xícara (chá) de açúcar (200 g)
½ colher (chá) de sal
½ xícara (chá) de coco fresco ralado (30 g)
Leite condensado e coco fresco ralado a gosto

Modo de preparo

Num processador ou liquidificador coloque o biju de tapioca e bata até obter uma farinha. Reserve.

Coloque no liquidificador o leite de coco fresco o açúcar, o sal e bata rapidamente, apenas para dissolver o açúcar.

Transfira o líquido para uma forma de pudim de plástico acrescentando o coco fresco ralado e vá adicionando, aos poucos, a farinha de biju, mexendo com uma colher para misturar bem. Cubra com filme plástico e leve para gelar por +/- 25 minutos (ou até firmar). Retire da geladeira, desenforme e cubra com leite condensado e coco fresco ralado a gosto.

JC CRIANÇA: Suplemento semanal do Jornal da Cidade, disponível em: <https://www.jcdigital.com.br/edicao/imprensa/4279/17-12-2017.html>.

Acesso em 24/07/2018.