

## Receita: Bolo Gelado de Tapioca e Coco



### INGREDIENTES:

- 1 litro de leite quente
- 500g de tapioca GRANULADA
- 100g de coco ralado
- 200ml de leite de coco
- 1 lata de leite condensado

### MODO DE FAZER:

1. Leve o leite para aquecer, não é necessário ferver.
2. Coloque em uma tigela, a tapioca e o coco ralado. Derrame o leite quente, misture e deixe descansar por 10 minutos.
3. Coloque os demais ingredientes da receita, misture.
4. Unte uma forma com furo no meio com óleo ou margarina e coloque a massa do Bolo de Tapioca Gelado.
5. Leve para gelar por 30 minutos pelo menos

\*Os ingredientes você pode encontrar na Panificadora Nova Marquesa.

Mais receitas e dicas, acesse: [www.novamarquesa.com.br](http://www.novamarquesa.com.br)