

bolo de tapioca  
batedeira ou liquid.

\*1 e 1/4 de xícara de  
farinha de trigo (160g)

\*1 e 1/4 de goma para  
tapioca (farinha)(160g)

\*3 ovos inteiros

\*1 colher de margarina e  
complete uma xíc. com óleo

\*1 garrafinha 200ml leite de coco

\*50 gr de coco ralado

\*1 colher de sopa de fermento(15g)

### Preparo

bata os ovos e o açúcar até obter  
um creme branco, adicione o óleo  
com a margarina e bata mais.  
peneirar a farinha, a goma e o  
fermento.

Adicione na batedeira  
intercalando com o leite de coco

asse até ficar bem dourado  
aproxim. de 50 mnt à 1 hora

decore com coco