

BOLO DE MANDIOCA CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca ralada
- 50 mg de coco ralado
- 3 ovos inteiros
- 200 mg de margarina
- 2 vidros de leite de coco (400 ml)
- 3 xícaras bem servidas de açúcar
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture os ovos, o leite de coco, a margarina, o leite condensado, o açúcar e o fermento

Em uma tigela junte essa mistura a mandioca

Mexa bem até ficar homogêneo e acrescente o coco ralado

Novamente misture bem

Leve ao forno por aproximadamente 1 hora ou até dourar e soltar das beiras da forma

Estando pronto pode servir tanto quente quanto frio

Use preferencialmente produtos de ótima qualidade para que você e sua família possam sentir o sabor perfeito

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7872-bolo-de-mandioca-cremoso.html>