BOLO DE MANDIOCA, AIPIM, MACAXEIRA

INGREDIENTES

2 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 colhres (sopa) de margarina

200 ml de leite de coco ou leite

500 g de mandioca crua e ralada

côco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela os ovos, o açúcar e a margarina.

Mexa muito bem até ficar homogêneo.

Acrescente o leite de côco ou leite líquido e quase toda mandioca ralada.

Reserve cerca de 50 g da mandioca ralada para colocar por cima no fim.

Se quiser adicione coco ralado.

Misture bem.

Despeje em uma forma untada só com margarina.

Decore com o restante da mandioca ralada.

Leve ao forno, preaquecido, a 180 ºC por aproximadamente 60 minutos ou até que fique bem douradinho nas bordas.

Com o bolo levemente morno, desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13136-bolo-de-mandioca-aipim-macaxeira.html