

BOLO PRETO SERIDOENSE

INGREDIENTES

- 1,1 kg de rapadura preta (boró)
- 200 g de castanha triturada
- 500 g de coco ralado fresco
- 800 g de farinha de mandioca
- 1,5 litro de água
- 1 colher (chá) de erva-doce triturada
- 1 colher (chá) de cravo triturado
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de canela em pó
- 1 colher (chá) rasa de sal

MODO DE PREPARO

Quebre a rapadura em pequenas partes e junte em uma panela com a água. Cozinhe em fogo baixo acrescentando cravo, canela e erva-doce, mexa até derreter a rapadura e após abrir fervura, desligue

Coe todo conteúdo em outra panela com fogo desligado, adicione os demais ingredientes (coco, castanha) e por último a farinha de mandioca aos poucos para não embolar.

Por fim, espalhe a massa em forma com papel manteiga ou untada com margarina e asse em forno preaquecido a 200° C por 40 a 50 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13177-bolo-preto-seridoense.html>