BOLO PÉ DE MOLEQUE

INGREDIENTES

3/4 de xícara de açúcar mascavo

1/4 de xícara de açúcar refinado

200 ml de leite de coco

2 ovos pequenos

1/2 xícara de castanhas de caju inteiras, para decorar

1/2 xícara de castanha de caju torrada e triturada

1/2 xícara de amendoim sem pele, torrado e triturado

1 colher (café) de cravo em pó

2 colheres (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de erva-doce em pó

1/4 de xícara de café coado forte e quente

300 g de mandioca crua, ralada e escorrida

1 colher (sopa) de Margarina Primor Todo Dia

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o café com a margarina e mexa até derreter. Junte os açúcares, o leite de coco, os ovos e a mandioca.

Acrescente o restante dos ingredientes e misture bem.

Coloque em uma fôrma redonda com cone central, medindo 18cm de diâmetro, untada com margarina e enfarinhada.

Disponha as castanhas sobre a massa e asse no forno preaquecido, em temperatura moderada, por cerca de 50 minutos ou espete com um palito e veja se ele sai seco.

Desenforme frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13217-bolo-pe-de-moleque-2.html