

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 escurrida
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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