

BOLO DE MACAXEIRA CARMELIZADA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de água (100 ml)
- 500 g de mandioca ralada
- 1 xícara de coco fresco e ralado (80 g)
- 1 xícara de leite ou leite de coco (200 ml)
- 1 xícara de açúcar (160 g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (3 g)
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar (160 g)
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de Margarina Primor Todo Dia

MODO DE PREPARO

CALDA

Em uma panela misture o açúcar com a água e leve ao fogo mexendo só até levantar fervura.

Pare de mexer e cozinhe até obter uma calda dourada.

Em seguida, despeje em uma forma redonda de 22B x 18F x 7A cm com furo central

Espalhe com as costas de uma colher

MASSA

Em uma tigela misture muito bem todos os ingredientes e despeje na forma reservada.

Asse no forno preaquecido por cerca de 45 minutos ou até dourar ligeiramente.

Desenforme morno e sirva em temperatura ambiente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13274-bolo-de-macaxeira-carmelizada.html>