BOLO DE MACAXEIRA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

1/2 xxícara 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13274-bolo-de-macaxeira-caramelizada.html