

BOLO DE MANDIOCA COM COCO DELICIOSO E CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de mandioca crua ralada ou triturada
- 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado
- 400 ml leite de coco
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de coco ralado fino
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado fino
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo
- 1 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Para preparar a mandioca, rale ou triture e depois esprema num pano até tirar toda a água da mandioca e reserve.

Coloque o açúcar dentro numa bacia grande e adicione os ovos inteiros. Misture bem com um garfo.

Adicione a manteiga e misture bem até ela se desfazer por completo.

Coloque o leite de coco e misture bem.

Após obter um creme homogêneo, misture os ingredientes secos, menos o fermento e a farinha que irão por último.

Misture com um garfo, não é necessário usar batedeira.

Por último adicione a farinha e o fermento e misture com delicadeza.

Despeje numa forma untada e açucarada, com açúcar refinado.

Assar em forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13463-bolo-de-mandioca-com-coco-delicioso-e-cremoso.html>