BOLO DE MANDIOCA (MACAXEIRA)

INGREDIENTES

2 xícaras de mandioca ralada crua

3 ovos

1 copo de açúcar

2 copos (americanos) farinha trigo

1/2 copo (americano) de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

200 ml leite de côco

1 colher (sopa) essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bate no liquidificador a mandioca ralada, ovos, óleo, a essência de baunilha e o leite de côco até obter uma mistura lisa e homogênea.

Misture com o açúcar e a farinha de trigo peneirados em um recipiente a parte até formar uma massa de cor homogênea.

Por último, misture o fermento em pó.

Coloque numa assadeira redonda de centro furado. Deixa assar no forno em 180 graus durante 40 a 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13806-bolo-de-mandioca-macaxeira.html