

BOLO DE MANDIOCA DA JU

INGREDIENTES

1 kg de mandioca ralada
5 ovos
1 e 1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
2 colheres de margarina
100 g de coco ralado
50 g de queijo ralado
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, o açúcar, o leite, o óleo e a margarina.

Em uma tigela, coloque a mandioca ralada e acrescente a mistura do liquidificador, queijo ralado e coco ralado.

Misture bem.

Por último coloque o fermento e misture.

Coloque em uma forma untada e espalhe por igual (forma 25×35 cm).

Leve ao forno preaquecido por 35 minutos.

Se desejar deixe mais alguns minutos para dourar a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14033-bolo-de-mandioca-da-ju.html>