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