

MANÉ PELADO

INGREDIENTES

4 kg de mandioca
1 garrafa pequena de leite de coco
1 litro de leite
1 pacote de coco ralado
açúcar a gosto
sal a gosto
250 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Rale a mandioca e tire o excesso de água com um pano de prato limpo.

Em um recipiente, coloque a massa da mandioca e acrescente os demais ingredientes, exceto o coco ralado, misturando tudo.

Em seguida, despeje a massa em uma forma untada.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar até que, ao enfiar um palito, o mesmo saia limpo.

Após retirar do forno, regue com um pouco de leite e salpique coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15112-mane-pelado.html>