

BOLO DE MANDIOCA (COZIDA)

INGREDIENTES

2 xícaras de mandioca cozida bem picada (pode ser sobra do churrasco)

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

3/4 xícara de óleo

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o leite, o açúcar e o óleo e bata só até misturar.

Acrescente a mandioca aos poucos e bata (cuidado pra não bater demais, pois ela tem amido e pode virar um chiclete).

Em seguida, despeje em uma tigela, acrescente a farinha de trigo e mexa bem.

Logo após, coloque o fermento e misture delicadamente.

Unte uma forma de sua preferência e despeje a massa.

Leve ao forno aquecido de 180º a 200º C e deixe assar por aproximadamente 45 minutos ou até dourar (não abra o forno antes, pois o bolo pode murchar).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15965-bolo-de-mandioca-cozida.html>