

BOLO DE MANDIOCA COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

2 Kg de mandioca ralada
5 ovos
2 colheres cheias (sopa) de margarina
2 xícaras de açúcar
25 g de queijo ralado
100 g de coco ralado
1 caixinha de creme de leite
1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma peneira, espreme a mandioca ralada para tirar um pouco do suco em excesso.

Passa a mandioca para uma tigela e acrescente os ovos, a margarina e o açúcar; bata na mão por aproximadamente 5 minutos.

Adicione o creme de leite e bata por mais 2 minutos.

Acrescente o coco e o queijo ralado e mexe a massa.

Adicione o fermento e mexa a massa mais um pouco.

Coloque em uma forma grande ou em forminhas (untada com margarina).

Coloque no forno preaquecido em 220° C, deixe por aproximadamente 35 minutos e espete um garfo ou palito, se o bolo estiver corado e o garfo sair limpo, retire do forno e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17165-bolo-de-mandioca-com-creme-de-leite.html>