

BOLO-PUDIM DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca, de boa qualidade, descascada e picada (se comprar com casca, compre com 300 g a mais, pois quando descasca, ela perde peso)

4 ovos médios

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar (300 g)

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento

2 vidros de leite de coco (400 ml)

1 pitada de sal (se a manteiga tiver sal, não é necessário)

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata por 2 minutos o leite de coco, os ovos, o açúcar e a manteiga.

Com o liquidificador ligado, em velocidade alta, vá adicionando a mandioca aos poucos (se achar muito pesado, bata de duas vezes) e bata até ficar bem homogênea.

Despeje a mistura em uma vasilha.

Em seguida, adicione o fermento e misture bem.

Após isso, coloque a massa em uma forma untada com manteiga.

Leve ao forno preaquecido por 1 hora, em temperatura média.

Apague o fogo e deixe esfriar para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17282-bolo-pudim-de-mandioca.html>