

BOLO ÚMIDO VEGANO DE MASSA DE MANDIOCA E CAJUÍNA

INGREDIENTES

1 1/4 xícara de açúcar

80 g de gordura vegetal

2 colheres (sopa) de aveia em flocos

2 colheres (sopa) de água

2 colheres (sopa) de semente de linhaça

500 g de massa de mandioca para bolo

250 ml de cajuína (não é o refrigerante, e sim o concentrado não gaseificado)

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata o açúcar com a margarina.

Em uma xícara, misture a aveia com a água até obter um creme.

Em seguida, acrescente a mistura na batedeira e continue batendo.

Adicione a linhaça e vá acrescentando aos poucos a massa de mandioca.

Acrescente a cajuína, e por fim, misture o fermento.

Leve para assar em forno preaquecido a 180º C.

Faça o teste do palito para retirar quando estiver assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/18551-bolo-umido-vegano-de-massa-de-mandioca-e-cajuina.html>