

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