

BOLO DE MANDIOCA DO FLÁVIO

INGREDIENTES

1kg de mandioca ralada

4 ovos

1 xícara de óleo

2 xícaras de açúcar

1 colher (sopa) (cheia) de fermento em pó

2 colheres de sopa de manteiga

200g de coco ralado

300g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por 5 minutos os ovos, o óleo, o açúcar e a manteiga.

Em um recipiente, junte a mandioca, o coco, o queijo e a mistura do liquidificador.

Depois acrescentar o fermento e misturar novamente.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré aquecido por 40 minutos em fogo médio (180° C).

Desenformar e polvilhar açúcar refinado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19020-bolo-de-mandioca-do-flavio.html>