

BOLO DE MANDIOCA SABOR DO NORDESTE

INGREDIENTES

1 kg de mandioca de boa qualidade descascada (se comprar com casca, pegue um pouco mais de 1 kg, pois quando descascar, perde peso)

4 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

200 ml de leite de coco

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Pique a mandioca e bata no liquidificador com água o suficiente (use a potência máxima do liquidificador, mas divida em duas vezes, senão fica muito pesado).

Ponha um pano de prato aberto dentro de um escorredor de macarrão e despeje a mandioca batida dentro. Faça uma trouxinha e esprema, o máximo que puder.

Reserve a massa e dispense a água.

Bata as claras em neve e reserve.

Bata na batedeira a manteiga, o leite condensado e as gemas até ficarem esbranquiçados.

Junte o leite de coco e a massa da mandioca reservada e bata mais um pouco até misturar bem.

Junte as claras em neve, o fermento e misture delicadamente.

Despeje em uma forma de furo central untada com manteiga(não precisa enfarinhar).

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20832-bolo-de-mandioca-sabor-do-nordeste.html>