

BOLO DE MANDIOCA CONGELADA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca (aipim ou macaxeira) congelada

3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de leite

1 garrafinha de leite de coco

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Deixe a mandioca descongelando em temperatura ambiente (a mandioca precisa estar congelada nesta receita).

Enquanto a mandioca descongelar, ela irá soltar água e ficará amolecida.

Rale toda a mandioca e esprema parte do líquido.

Descarte o líquido e reserve a massa.

Bata no liquidificador metade da massa da mandioca e de todos os ingredientes.

Faça em duas etapas para ficar mais fácil bater e depois misture as duas partes em uma tigela.

Coloque a massa em uma forma de pudim untada com margarina e leve para assar em forno alto (200° C) por 90 minutos.

A massa será grudenta enquanto quente.

Deixe esfriar e leve à geladeira até estar completamente gelado.

Desenforme gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22172-bolo-de-mandioca-congelada.html>