

BOLO MANÉ PELADO DA MAMÃE JOVELINA

INGREDIENTES

- 1 prato de mandioca espremida
- 1 prato (raso) de açúcar
- 1 prato de manteiga de porco
- 1 prato de queijo
- 1 copo de leite
- 1 colher de fermento em pó
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a uma temperatura de 180° C.

Em uma vasilha, misture bem todos os ingredientes e despeje em uma forma untada com margarina.

Leve ao forno preaquecido, deixe até dourar por aproximadamente uns 35 a 40 minutos.

Sirva quente ou frio, conforme o gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22923-bolo-mane-pelado-da-mamae-jovelina.html>