

BOLO DE MANDIOCA CRUA RALADA

INGREDIENTES

- 2 kg de de mandioca crua
- 2 ovos
- 1 copo (200 ml) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- açúcar a gosto
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, descasque a mandioca e rale com um ralador.

Apos ralar, coloque em um saco de pano e retire um pouco de água da mandioca (não é necessário tirar tudo).

Coloque a mandioca em uma vasilha grande e reserve.

Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, o leite e o açúcar.

Coloque a mistura na massa de mandioca ralada, adicione o leite condensado e mexa bem.

Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno até dourar ou até que espetar um palito, o mesmo saia limpo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22981-bolo-de-mandioca-crua-ralada.html>