

BOLO DE MANDIOCA RALADA DA VOVÓ IZABEL

INGREDIENTES

1 kg de mandioca descascada

3 ovos

1 xícara de açúcar sempre uso o medidor

2 colheres das de sopa de manteiga ou margarina

1 coco fresco grande

1 lata de leite condensado ou creme de leite (opcional) para quem gosta de bolo mais doce

E o creme de leite para quem gosta de bolo mais cremoso

MODO DE PREPARO

Passa a mandioca e o coco no processador e reserve.

Em um recipiente, bata o açúcar, a margarina e o ovo até obter uma massa homogênea.

Em seguida, misture a mandioca e o coco já passados no processador e continue batendo.

Despeje a massa em uma forma de 30 centímetros untada e enfarinhada retangular e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24018-bolo-de-mandioca-ralada-da-vovo-izabel.html>