

BOLO DE MANDIOCA FOFO

INGREDIENTES

4 ovos

1 kg de mandioca crua

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de óleo

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 pacote de coco ralado fino (100 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Corte a mandioca em pedaços e bata no liquidificador com um pouco de água.

Utilize um pano de prato limpo para coar a mandioca, fazendo uma trouxinha em pequenas quantidades, aperte o quando puder para centrifugar bem, descartando o suco, reserve a mandioca.

Na batedeira, bata as claras em neve até o ponto de suspiro.

Sem desligar a batedeira, acrescente o leite condensado e o leite de coco, continue batendo.

Acrescente as gemas uma à uma, batendo bem à cada adição.

Diminua a velocidade e acrescente aos poucos a mandioca, desligue a batedeira, acrescente o coco ralado e o fermento mexendo com uma colher delicadamente.

Despeje em uma forma untada e leve ao forno preaquecido, por aproximadamente 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24329-bolo-de-mandioca-fofo.html>