

# BOLO DE MANDIOCA DA VOVÓ ANA

## INGREDIENTES

3 kg de mandioca  
4 ovos  
óleo  
4 latas de leite condensado  
500 ml de leite de coco  
queijo ralado  
fermento  
1 copo de farinha de trigo  
sal

## MODO DE PREPARO

Descasque e rale as mandiocas.

Peneire a massa que foi ralada e adicione as 4 latas de leite condensado.

Acrescente o leite de coco e misture.

Em seguida, adicione 1 copo de 300/400 ml de óleo, 2 dedos de sal, 2 camadas de queijo, 1 copo de farinha de trigo.

Bata 4 ovos no liquidificador para retirar o cheiro dos ovos.

Acrescente os ovos na mistura e também 1 colher de fermento e vá misturando ao longo do preparo.

Unte a forma com óleo, em forno preaquecido e asse por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24421-bolo-de-mandioca-da-vovo-ana.html>