

# BOLO DE MANDIOCA MINEIRINHO

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de mandioca crua ralada no ralo grosso

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

100 g de queijo meia cura ou parmesão ralado grosso

100 g de coco

1 colher de fermento em pó químico

## MODO DE PREPARO

Rale a mandioca e esprema em um pano de prato para tirar o excesso de água.

Junte todos os ingredientes em um recipiente, menos as claras, mexa bem.

Bata as claras até o ponto de neve.

Por último, adicione as claras em neve incorporando-a delicadamente.

Leve para assar em forno preaquecido em temperatura média por, aproximadamente, 45 minutos.

Quando estiver misturando tudo, vai parecer que a massa está precisando de mais líquido, mas continue que quando misturar as claras em neve a massa fica boa.

Eu usei forma redonda de 25 cm.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27357-bolo-de-mandioca-mineirinho.html>