

BOLO MANÉ PELADO DA VOVÓ NELCI

INGREDIENTES

1 medida cheia de mandioca já sequinha conforme orientado abaixo

1 medida de açúcar faltando 2 dedos

1/2 medida de óleo

1/2 medida de queijo minas ralado

coco ralado se quiser, a gosto

3 ovos

200 ml de leite (1 copo americano)

1 colher (sopa) cheia de pó royal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque os ovos, dê uma leve batidinha com um garfo mesmo.

Depois acrescente os demais ingredientes (exceto o pó royal) e misture bem, à mão mesmo.

Rale a mandioca branca ou amarela em ralo fino e depois coloque em um pano de prato limpo.

Enrole e torça para tirar o líquido da mandioca. Quanto mais sequinha ficar, melhor fica o bolo. Caso o queijo esteja sem sal, colocar 1 pitada de sal, porém caso o queijo tenha sal o suficiente não é necessário adicionar o sal.

Medida utilizada 500 g (você pode usar uma vasilha de margarina para medir).

Por último acrescente o pó royal.

Coloque a massa em uma forma untada, não precisa enfarinhar.

Preaqueça o forno a 180°C.

Leve para assar em forno 230°C até dourar e enfiar o garfo e o mesmo sair limpo.

Fica simplesmente uma delícia, fica até uma bordinha crocante nas laterais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31865-bolo-mane-pelado-da-vovo-nelci.html>