

# BOLO DE MANDIOCA COZIDA COM QUEIJO

## INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca

3 a 4 ovos

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) cheias de margarina

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite ou até dar ponto de massa de bolo (não fica muito dura)

2 colheres (sopa) de queijo ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca na panela de pressão com água por vinte minutos ou até que a mandioca esteja molinha.

Desligue, depois de sair a pressão escorra e amasse como um purê e reserve.

Na batedeira coloque os ovos, a margarina, o açúcar e bata bem.

Acrescente o purê de mandioca e aos poucos coloque a farinha de trigo , o leite e bata até a massa pegar consistência.

Desligue a batedeira , acrescente o queijo ralado e misture sem bater.

Coloque o fermento e misture mais um pouco.

Leve em forma untada com margarina no forno médio por 30 minutos .

É aconselhável esperar até que esfrie um pouco, porque ele fica meio mole, mas depois de frio a consistência muda.

Você pode fazer em qualquer forma, de furo central, retangular, redonda .

Fica parecido com um Bombocado !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32657-bolo-de-mandioca-cozida-com-queijo.html>