BOLO GELADO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

250 g de mandioca cozida e amassada

1 xícara de chá de farinha de trigo

4 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

50 g de manteiga

1 xícara e 1/2 de chá de leite morno

100 g de coco ralado fresco

1 colher de sopa de fermento em pó

margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, menos o fermento em pó.

Adicione o fermento e mexa com uma colher.

Despeje em uma forma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro já untada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar.Espere esfriar e leve à geladeira por 1 hora, retire da forma e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33083-bolo-gelado-de-mandioca.html