

BOLO DE MANDIOCA COM CANELA

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca ralada
- 1 xícara (chá) de água quente
- 1/4 xícara (chá) de manteiga
- 3 ovos batidos
- 1 vidro de leite de coco
- açúcar refinado e canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca numa tigela juntamente com a água e passe por uma peneira grossa para tirar a goma.

Misture a mandioca espremida com o restante dos ingredientes.

Coloque em uma forma e leve para assar por 1 hora.

Retire, espere esfriar um pouco e desenforme ligeiramente.

Polvilhe com a canela e o açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33261-bolo-de-mandioca-com-canela.html>