

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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