

# BOLO DIFERENTE DE FARINHA DE MANDIOCA

## INGREDIENTES

- 120 g de margarina
- 2 xícaras de (chá) de açúcar
- 4 ovos claras em neve
- 1 xícara de (chá) de leite de coco
- 2 xícaras de (chá) de farinha de mandioca peneirada
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar e as gemas até obter um creme.

Misture o leite de coco, a farinha de mandioca peneirada, as claras em neve, o sal e o fermento em pó.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada.

Asse em forno médio por 30 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34181-bolo-diferente-de-farinha-de-mandioca.html>