

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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