

BOLO DE MANDIOCA COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos
- 100 g de coco ralado
- 2 xícaras (chá) de mandioca crua descascada e ralada
- 1/2 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de goiabada picada em pedaços pequenos

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a margarina até branquear e reserve.

Bata as claras em neve e junte as gemas uma a uma.

Junte às claras a mistura reservada, o coco, a mandioca e o sal.

Misture muito bem e acrescente o fermento em pó.

Mexa novamente e coloque metade da massa numa forma de cone untada e enfarinhada.

Espalhe os pedacinhos de goiabada e cubra com o restante da massa.

Leve ao forno preaquecido a 200°C até que coloque um palito e este saia seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37677-bolo-de-mandioca-com-goiabada.html>