BOLO DE MANDIOCA (MANOÊ NORDESTINO)

INGREDIENTES

1 kg de mandioca crua e ralada

3 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 colher (de sopa) de manteiga

1 xícara de açúcar

400 ml de leite de coco

200 g de coco ralado (ralar o próprio coco)

MODO DE PREPARO

Primeiro secar a mandioca ralada.

Colocar a mandioca sobre um pano limpo e amassar/torcer para tirar o sumo (este sumo pode azedar o bolo).

Bater no liquidificar os ovos, depois acrescentar a farinha de trigo, manteiga, açúcar e leite de coco e bater. Ir acrescentando aos poucos a mandioca e o coco ralado e bater delicadamente.

Untar a forma com furo no meio somente com manteiga.

Deixar assar por 30 a 45 minutos sob fogo a 180ºC.

Esta receita não recebe fermento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37798-bolo-de-mandioca-manoe-nordestino.html