

BOLO DE MANDIOCA DA MARIA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos (separar a clara da gema)
- 3 colheres (sopa) bem cheias de margarina
- 1 /2 xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de mandioca crua ralada
- 1 pacote de queijo ralado (50 g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata o leite condensado, a margarina, o açúcar e as gemas até misturar bem.

Sem parar de bater, acrescente a mandioca, o queijo e a farinha.

Desligue a batedeira e misture manualmente (com cuidado) as claras em neve e o fermento (as claras em neve devem estar bem firmes).

Coloque na assadeira untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido até dourar, cerca de 25 a 35 minutos.

Verifique se o bolo está assado com um palito de dente.

Está pronto seu maravilhoso bolo de mandioca, aposto que todos vão amar!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39369-bolo-de-mandioca-da-maria.html>