BOLO DE MANDIOCA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 kg de mandioca

1 xícara de farinha de trigo

1e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 colher de sobremesa de fermento

200 g de coco ralado fresco

MODO DE PREPARO

Pique a mandioca e bata no liquidificador com um pouco de leite.

Bata as clara em neve.

Na batedeira bata as gemas e o açúcar.

Vá colocando a mandioca batida aos poucos.

Coloque o óleo e a farinha de trigo.

Misture as claras em neve e por último o fermento.

Caramelize a forma como se fosse fazer pudim (forma de furo central).

Coloque o coco e a massa.

Asse em forno preaquecido 180ºC por cerca de 30 a 40 minutos.

Desenforme ainda quente para o caramelo não grudar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39813-bolo-de-mandioca-caramelizada.html