BOLO DE CROCANTE DE MANDIOCA COM COCO

INGREDIENTES

1/2 kg de mandioca ralada, lavada e espremida (para tirar a goma)

1 coco grande ralado

1 colher de margarina

3 ovos

2 xícaras de açúcar (bem cheia)

300 ml de leite

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande coloque o coco e a mandioca, reserve.

Bata os demais ingredientes no liquidificador.

Depois coloque a farinha aos poucos.

Misture tudo.

Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40185-bolo-de-crocante-de-mandioca-com-coco.html