

BOLO DELÍCIA DE MANDIOCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de mandioca ralada

6 ovos

3 colheres de sopa de margarina de tablete

2 xícaras de açúcar

1/2 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

coco ralado para decorar

CALDA:

Calda:1/2 lata de leite condensado

1 vidro de 200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Esprema bem a mandioca.

Bata as claras em neve e reserve.Derreta a margarina e reserve.

Na batedeira,bata as gemas com o açúcar até ficar claro e fofo.

Adicione a margarina derretida e bata bem.Junte o leite condensado,o coco e a farinha.Retire da batedeira e misture delicadamente a mandioca, depois as claras em neve e ,por último, o fermento.Preaqueça o forno a 180°C.Unte muito bem uma forma de furo central e polvilhe com farinha.Despeje a massa na forma e leve ao forno quente para assar.

CALDA:

Calda:Misture os ingredientes.Quando o bolo estiver assado, regue-o ainda quente com a calda.Espere esfriar para desenformar.Decore com coco em flocos umedecido.