

# 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. Preequeça 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41202-bolo-delicia-de-mandioca.html>