

BOLO DE MANDIOCA FOFINHO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de mandioca ralada bem fina
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó (químico)

MODO DE PREPARO

A mandioca ralada deve ser espremida para ficar bem seca. Para isto junte um punhado por vez e esprema ele com a ajuda de um pano limpo, é só fazer uma pequena trouxinha e torcer o pano. Reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, a manteiga e o açúcar até formar um creme uniforme e esbranquiçado. Junte a mandioca ralada, o leite e o queijo e misture bem.

Finalmente adicione o fermento e a clara em neve aos poucos e bata bem devagar, de preferência misture manualmente.

Coloque a massa em uma assadeira, pode ser retangular ou em forma de anel. Unte a assadeira com manteiga e farinha.

Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 45min em temperatura média, de 180 a 200°C. Mas é melhor começar a conferir com um palito depois de 35 min, este deve sair seco de dentro do bolo.

Se for tirar da assadeira, deixe esfriar primeiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42187-bolo-de-mandioca-fofinho.html>