

BOLO DE MANDIOCA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 pacote de massa de mandioca ou 1 kg de mandioca crua ralada no ralo grosso

50 g de coco ralado grosso (pacote sococo) ou coco em pedaços

3 ovos

2 xícaras de leite

2 xícaras de açúcar

3 colheres (sopa) rasas de queijo ralado tipo parmesão

3 colheres (sopa) rasas de margarina

2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ingredientes até ficar com aspecto de vitamina, exceto a massa ou a mandioca.

No caso de usar a mandioca crua após ralar, coloque-a em um pano de prato e torça até sair todo o caldo da mandioca e bata juntamente aos demais ingredientes.

No caso da massa de mandioca (vendida em feiras de rua) em uma tigela coloque a massa e acrescente todos os ingredientes que bateu no liquidificador na tigela.

Mexa suavemente até que todos os ingredientes se misturem formando uma massa um pouco granulada.

Coloque em uma forma de sua preferência, untada com margarina e enfarinhada.

Forno preaquecido a 180°C permanecendo por aproximadamente 30 minutos.

Se a forma for maior que 26 por 37 cm, o bolo irá ficar muito baixo, pois o bolo não cresce quase nada mas fica fofinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42320-bolo-de-mandioca-de-liquidificador.html>