

BEM CASADO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) água
- 1/2 xícara (chá) farinha de trigo
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) açúcar
- 1 colher (sopa) Fermento em pó
- 1/4 xícara (chá) talos de agrião picados
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) mandioca picada
- 1/4 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 xícara (chá) de groselha
- 1/4 xícara (chá) de açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Faça um pão-de-Ló com a água, farinha de trigo, ovos , açúcar e o fermento.

Asse e reserve.

Leve ao fogo os talos de agrião com o açúcar até ficarem macios.

Coe, se necessário. Reserve.

Cozinhe a mandioca e amasse.

Volte ao fogo com o açúcar e a groselha , até formar um purê.

Junte com os talos de agrião , mexa bem, com o auxílio de um cortador redondo, corte o pão-de-ló, recheie e cubra com a outra parte.

Bata o açúcar no liquidificador e polvilhe sobre os bem casados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42374-bem-casado-de-mandioca.html>