

BOLO DE MANDIOCA DIVINO

INGREDIENTES

2 ovos
3 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
4 xícaras de mandioca crua ralada no ralo grosso
4 colheres (sopa) de margarina sem sal
100 g de coco ralado
100 g de queijo ralado
1 e 1/2 copo de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater as gemas com a margarina e o açúcar.

Juntar a mandioca ralada, o coco e o queijo.

Acrescentar a farinha, o leite e o fermento e misturar bem.

Por último, acrescentar as claras em neve e misturar delicadamente.

Untar uma forma com margarina polvilhada com farinha e assar em forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42511-bolo-de-mandioca-divino.html>