

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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