

# BOLO DA MANDIOCA DA AGNES

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 xícara de leite
- Cerca de 600 g de mandioca crua ralada (1 prato)
- 1 pacote de 100 g de coco ralado de flocos grossos (Flococo)
- Cerca de 80 g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata na batedeira, os ovos, o açúcar e a manteiga.

Depois acrescentar aos poucos os outros ingredientes, misturando bem.

Coloque em forma untada e enfarinhada e depois polvilhada com açúcar.

Leve para assar até que fique "dourado", cerca de 40 minutos em forno a 180°C (espete um garfo para confirmar).

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43539-bolo-da-mandioca-da-agnes.html>