

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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