

BOLO CAIPIRA DE MANDIOCA E COCO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 kg de mandioca crua ralada

1 coco médio triturado

1 /2 xícara (chá) de leite morno

100 g de margarina derretida

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

Tiras de coco para decorar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e adicione as gemas, uma a uma.

Acrescente o açúcar, a mandioca, o coco e o leite, misturando delicadamente.

Junte a margarina, o sal e o fermento.

Coloque em uma forma média untada e asse em forno, preaquecido, a 180°C por cerca de 30 minutos.

Desenforme e decore com tiras de coco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47956-bolo-caipira-de-mandioca-e-coco.html>