

# BOLO SALGADO DE MANDIOCA

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca descascada  
1 xícara (chá) de leite  
1 cenoura ralada bem fina  
1 colher (sopa) de azeite de oliva  
farinha de trigo em quantidade suficiente para dar liga  
sal, castanhas, azeitonas e tomates em rodela

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca com água e sal.  
Passe no espremedor ou amasse com um garfo.  
Adicione o leite, a cenoura, o azeite e o trigo e misture.  
Coloque em forma untada e enfeite com as castanhas, azeitonas e tomates.  
Asse em forno médio de 30 a 40 minutos, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48508-bolo-salgado-de-mandioca.html>