

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 rodelas

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>