BOLO DE MASSA DE MANDIOCA (PUBA)

INGREDIENTES

½ kg de massa de mandioca (puba) lavada e seca (vende nas feiras livre).

400 g de açúcar

250 g de margarina

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

3 ovos (as claras batidas em neve)

1 pitada de sal

300 ml de leite de vaca ou coco

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar e o sal.

Acrescente as gemas, bater até virar um creme.

Junte a massa de mandioca alternando com o leite.

Acrescente as claras em neve, não bater só envolver de baixo para cima com uma espátula ou colher de pau.

Coloque o fermento, envolva.

Asse em forma untada e enfarinhada, forno preaquecido a 180ºC.

Quando enfiar o palito e sair seco está bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49134-bolo-de-massa-de-mandioca-puba.html