

# BOLO DE MANDIOCA DA VOVÓ

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca sem casca

2 xic de cha de açucar

4 ovos ligeiramente batidos

4 colheres de queijo ralado

2 colheres de Manteiga

1 colher de fermento em po

meia xic de cha de leite

2 colheres de coco ralado

canela em pó para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Rale as mandiocas em ralador fino e lave as bem para retirar o excesso de líquido e, em seguida, misture todos os ingredientes restantes.

Amasse vagarosamente ate obter uma massa homogenea e transfira para uma forma previamente untada.

Polvilhe a superficie com a canela em po e leve para assar em forno preaquecido, até que enfiando um palito, ele saia limpo.

Aguarde esfriar antes de desenformar e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/53277-bolo-de-mandioca-da-vovo.html>