

# BOLO DE MANDIOCA DA VOVÓ

## INGREDIENTES

1 kg de mandioca sem casca  
2 xic de cha de açúcar  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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