

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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