

BOLO DE MANDIOCA CRUA

INGREDIENTES

4 ovos

3 copos e 1/2 de leite

550 g de açúcar refinado

15 g e sal

250 g de margarina

160 g de coco ralado

220 g de farinha de trigo

800 g de mandioca crua ralada

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha o açúcar, os ovos, o sal e a margarina, não precisa bater.

Apenas misture até ficar uma pasta.

Acrescente os outros ingredientes, a farinha e o coco.

Misture e adicione o leite aos poucos.

Por último misture com a mandioca.

Coloque a massa em uma forma untada com margarina e farinha.

Leve ao forno (200°C) e asse por quarenta minutos.

O bolo não cresce, pois não leva fermento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54623-bolo-de-mandioca-crua.html>