BOLO DE MANDIOCA CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca ralada

50 mg de coco ralado

3 ovos inteiros

200 mg de margarina

2 vidros de leite de coco (400 ml)

3 xícaras bem servidas de açúcar

1/2 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de fermento para bolo em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture os ovos, o leite de coco, a margarina, o leite condensado, o açúcar e o fermento

Em uma tigela junte essa mistura a mandioca

Mexa bem até ficar homogêneo e acrescente o coco ralado

Novamente misture bem

Leve ao forno por aproximadamente 1 hora ou até dourar e soltar das beiras da forma

Estando pronto pode servir tanto quente quanto frio

Use preferencialmente produtos de ótima qualidade para que você e sua família possam sentir o sabor perfeito

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7872-bolo-de-mandioca-cremoso.html